隔月刊 ワイン王国 2019年11月号（No.113）2019年10月4日（発売）（偶数月5日発行）（年6回刊）第21巻第6号 通巻113号 平成19年1月17日第三種郵便物認可 ●http://www.winekingdom.co.jp/
●発行人 原田 勳 ●編集人 村田 惠子 ●発行所 株式会社ワイン王国 〒158-0098 東京都世田谷区上用賀5-12-11 ●編集部 ☎（03）3541-3553／FAX（03）3541-2662 ●販売部 ☎（03）5716-3222

定価一、六五〇円
本体一、五〇〇円

雑誌コード 19815-11
4910198151193
01500

ワイン王国

The Wine Kingdom

2019 November No.113

ブルゴーニュ
日本で人気のザ・トップ20

現地取材 一度は訪れたい
日本の注目7ワイナリー

36本厳選カタログ
ジョージアワインのすべて



ハレの日に訪れたいレストラン
「レストラン リューズ」
美しく焼き上げられた鴨のロティ

隔月刊11月号 2019年10月4日（発売）（偶数月5日発行）（年6回刊）第21巻第6号通巻113号 平成19年1月17日第三種郵便物認可 ISSN 1345-6881


DRINK RESPONSIBLY
FERRARI


FERRARI
BRUT
FERRARI
HOMMAGE
TRENTODOC


CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013
FERRARI

ワイン王国
The Wine Kingdom
2019 November No.113

Contents











表紙のマリアージュ



**シャラン鴨のロティ
ヴェルジュ風味の
イチジクを添えて**

バーナーで焼いた鴨を冷蔵庫で3～5日寝かすことで熟成感を増した鴨のロティ。黒イチジクはコトコトと炊いてソース兼付け合わせに。鴨の旨味と熟成感、果実の風味とブルゴーニュ・ワインの要素が一皿に集結した、まさにブルゴーニュ・ワインのためにあるような料理だ。

表紙題字デザイン 田中一光
表紙構成・デザイン
釜内由紀江（GRiD）
photograph by
Hiromichi KATAOKA
cuisine by
Ryuta IIZUKA

『東日本大震災』『平成28年熊本地震』『台風21号』『平成30年北海道胆振東部地震』のお見舞い

震災により亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様、そのご家族の皆様に謹んでお見舞い申し上げます。
『ワイン王国』は、ワインを通じて読者の皆様方の心の糧となる本づくりに精一杯努力してまいります。
被災地の一日も早い復興を心からお祈り申し上げます。

表紙のマリアージュ vol.27

メンター

文・山本昭彦 Akihiko YAMAMOTO
写真・片岡弘道 Hiromichi KATAOKA

ジョエル・ロブションの影響を昇華したオリジナリティー

何かに呼ばれたのかもしれない。

その日は、師匠が日本で最も愛した「すきやばし次郎」で食事をしていた。スマホをチェックしたら、30人以上のメッセージ履歴が残されていたのに気付いた。

ジョエル・ロブション氏がジュネーブで亡くなった、昨年8月6日の話だ。

「レストラン リューズ」の飯塚隆太シェフと20世紀最高の料理人は、深く結ばれた師弟だった。

初めて彼の下で働いたのは84年に開店した「シャトー・レストラン・タイユバン・ロブション」(東京・広尾)でのこと。その後、フランスでの修業などで師の下を離れたこともあるが、2度も"出戻り"して働いた。六本木の「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」を最後に独立して、2011年に「レストラン リューズ」を開いた。

ロブション氏は完璧主義者だった。自他ともに厳しい。付き合いが長いだけでは、受け入れてくれない。忠誠心があり、求めるスタイルを忠実に再現できる技量がなければ認めない。とはいえ、シェフの独創性を許す懐の深さもあった。出来に納得すれば何も言うことはない。飯塚シェフが考案したアオリイカの料理が、モナコのレストランで、形を変えて供されていたことがあった。コピーされたのは面白くなかった反面、メンターに認められてうれしくもあった。

それほど、忠実な弟子だっただけに、自分のレストランを興してから悩んだ時期がある。

どうしたら飯塚隆太のオリジナリティーを確立できるか?

ある時、迷いがなくなった。良い素材があって、その良さをシンプルに引き出せれば何も怖くない。そして、料理は美しくなければいけない。ロブション時代に身に着けた当たり前すぎる原点に立ち戻った。

素材の良さと季節感をフレンチの技法で

飯塚シェフは「トロワグロ」でも修行し、料理学校で講師も務めた。ロブションだけでなく、さまざまな影響が彼の内部で血肉と化し、昇華されている。今回の料理は、ブルゴーニュを意識した料理だが、あらゆる状況に対応できる器の大きさがある。30年を超す料理人人生で培ったセンスとハーモニーは、自然にお皿ににじみ出てくる。

日本には美しい四季がある。夏ならハモやアユ、秋なら松茸。旬の素材をフレンチのテクニックで調理し、素材の良さと季節感を表現する料理は今、さらに磨きがかかっている。世界的に軽くなっている料理の流れにもあっている。

現在は料理人というだけでなく、経営者としての目配りも求められている。雇用している14人の能力を引き出して、待遇をよくして、頑張って働きたいという意欲を持ち上げる必要がある。そうした雰囲気はお客にも自然に伝わる。ロブションがチームを強いモチベーションで統率したように、彼もリューズを引っ張るリーダーでなければならない。

師匠から学んだ教訓がここにもある。



Restaurant

シャラン鴨のロティ ヴェルジュ風味のイチジクを添えて

鴨は表面を焼き切って、真っ黒に焦げるくらいまでバーナーで焼いて薄膜をはがす。それを氷水で一度冷やして、皮はブラシで洗い流してきれいにする。水気をふいて、冷蔵庫の風が当たる場所で、3日から5日ほど乾燥させる。皮に塩をして皮面を焼いて脂を落とし、210度から220度で3分ほど焼く。鴨を出し入れして、それを3回ほど繰り返す。黒イチジクのヴェルジュはことことたいて甘酸っぱく仕上げる。ジロール茸はバターソテーして、エシャロットと刻んだパセリを絡める。じゃがいもは切ってフライパンで焼き色が付くまでバターでソテーする。イチジクは鴨とフォワグラをつなぐ役割を果たしている。



飯塚隆太氏 Ryuta IIZUKA
1968年新潟県生まれ。「第一ホテル東京ベイ」「ホテル ザ・マンハッタン」、恵比寿「シャトーレストラン タイユバン・ロブション」で修業。97年に渡仏し、各地のレストランで約2年経験を積む。恵比寿「カフェ・フランセ」を経て「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」や六本木「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフを歴任。2011年に「レストラン リューズ」をオープン



レストラン リューズ
東京都港区六本木4-2-35
アーバンスタイル六本木B1F
TEL:03-5770-4235



ロングパートナー

第18回

生産者とインポーターのパートナーシップを紹介する本連載。第18回は、オーストラリア「デ・ボルトリ」を日本に輸入する「ファームストン」創業者の石田博巳・千秋夫妻。両社の出会いから、絆、そしてこれからについて聞いた。

ファームストン　Partner　デ・ボルトリ（オーストラリア）

“家族愛”がはぐくんできた絆



石田博巳 Hiromi ISHIDA

「ファームストン」代表取締役社長。大学卒業後、商社に入社。その後プラント会社を経て、1987年にファームストンを創立

石田千秋 Chiaki ISHIDA

「ファームストン」専務取締役。商社勤務時代に博巳氏と知り合い、結婚。起業に合わせて仕事に復帰。現職で博巳氏を支える

聞き手｜編集長　村田惠子

オーストラリアワインに特化

――石田社長は起業するまで酒販業界とは無縁の仕事をされていたと伺っています。ワインの輸入を手掛けることになったきっかけを教えてください。

博巳　私は大学を出て商社に入社し、数年後にプラントを扱う会社に転職、10年近く勤めました。その時に西オーストラリア、パースでの事業でマネジャーを務めることになったのですが、やがて資金繰りが厳しくなって打ち切りに。帰国して将来を考えた時、自分でビジネスを始めたいと思うようになりました。そこでぜひやりたかったのが、オーストラリアワインの輸入販売だったのです。

千秋　ワイン好きな夫はパースで毎日美味しそうに現地のワインを飲んでいました。でも帰国した1980年代に日本ではオーストラリアワインはほとんど手に入らず、飲みたくても飲めない。ならば自分で輸入しようと。自分が良いと信じられるもので事業を始めるのは素敵なことだと同意しました。

――赴任していて土地勘のあった西オー

History

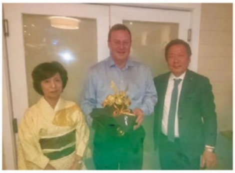
ファームストン

1987年創業。初のオーストラリアワイン専門の輸入商社として、ワイン生産者との直貿易にこだわる。「生産者の最新の情報を直接収集し、日本のワイン市場に情報発信できる極めて専門性が高いインポーター」を目指している。

デ・ボルトリ

1928年ヴィットリオ・デ・ボルトリ氏が、弟ピエリノ氏とともにオーストラリア、ニュー・サウス・ウェールズ州にワイナリーを設立。現在のダーレン氏で3代目。テーブルワインのみならず、プレミアムワインメーカーとしても確固たる地位を築き上げている。

text by Atsushi TOGAMI
photographs by Shoichi NOSE



昨年の「デ・ボルトリ」創立90周年記念パーティーに出席した際、ダーレン・デ・ボルトリ氏（中央）を囲んで



「デ・ボルトリ」の90周年を記念したボトル『ブラック・ノーブル』



1993年に池袋サンシャイン・シティで行われた展示会「ワインジャパン」のブースをリチャード・コート西オーストラリア州首相夫妻（中央・現駐日豪州大使）が訪問

Long Partner

ストラリアではなく、「デ・ボルトリ」があるのは東オーストラリア。どんなご縁があったのでしょう？

博巳　当初は西オーストラリアの生産者にお声掛けして事業をスタートさせました。まだまだ日本に輸出するという発想がなかったため、「それは面白い」とかなりのオファーをいただき、結果四つのワイナリーと契約することができたのです。

千秋　ただ、ポテンシャルは優れていたのですが、ネームバリューに乏しいのと、小規模な生産者が多いため大きな商売はできず、かなり苦戦を強いられましたね。

博巳　現地の駐在員から「西にこだわらず、扱うエリアを広げたい」という相談がきたこともあり、視野を広げた結果「デ・ボルトリ」と交渉する機会を得ました。デ・ボルトリがちょうど前の提携先との契約が切れたばかりというタイミングが幸いして合意。約四半世紀の付き合いが続いています。デ・ボルトリはテーブルワインからプレミアムワインまでそろっていて、特にテーブルワインのコストパフォーマンスが高い。オーストラリアワインをまず知ってもらうために、気軽に購入していただけるワインを求めていた私たちにとって、まさに最良のパートナーだったのです。

千秋　当時はデ・ボルトリの規模の大きさをあまり理解せず無我夢中でやり取りしていたのですが、後に全容を知ってびっくり（笑）。でも、確かに大きな企業で歴史もありますが、先方もわれわれも同じく家族企業。ビジネスライクになりがちな大手資本より、アットホームな関係性を保てるパートナー会社を探していたのだと思います。

――努力していれば、幸運が重なるものですね。しかし、優れたアイテムを手に入れたものの、当時の日本のマーケットはかなり厳しかったとお察しします。

博巳　はい。ワイン自体の需要が絶対的に少なかったですし、私に業界経験がなかったこともあって、なかなか売れませんでした。風向きが変わったのが、90年代後半のポリフェノール効果の赤ワインブームと、2000年代前半に酒販資格が規制緩和されて、スーパーなどでも販売され始めたことです。

千秋　フランスワインだけでは需要に追い着かなくなり、リーズナブルなオーストラリアワインが市場に食い込むことができました。ですが急にオーダーが増えてしまって、欠品の恐れも出てきてしまい大変でした。

博巳　どんなことがあっても欠品はしないのが当社のポリシー。オーダーを受けたものの、急遽空輸して間に合わせたこともあります。もちろん赤字。でも取引先はとても感動してくれましたね。

ともに成長したいという思い

――赤字を出しても一番大切な信用を得た。それは「デ・ボルトリ」にも通じたことでしょう。先方とはこれまでどのようなお付き合いをされてきましたか？

千秋　当然ビジネスの場面はシビアで、要求も厳しいです。しかし常に「ファームストンと一緒にわれわれも育っていきたい」と言ってくれる。提携当初は不慣れなこともあり、彼らには歯がゆいことばかりだったと思うのですが、辛抱強く見守ってくれて……。感謝しかありませんね。

博巳　仕事を離れるとフレンドリーで、私たちが現地に行くと、ワイナリーではなく自宅に招待してくれるんですよ。昨年ヤラ・ヴァレーのレストランで開催されたデ・ボルトリ創業90周年記念のパーティーに出席したのですが、当主ダーレン氏の隣の席に案内されて。当主のダーレンと一緒に大いに飲みすぎてしまいました。お祝いに持参した兜をとても喜んでくれて「100周年も必ず来て」と。今度は鎧一式を持っていこうかと今から思案中です。

――今回はお2人の“ロングパートナー”でもありますね。社長と専務の役回りと、最後に石田家のワインライフについてお聞かせください。

博巳　ワインセミナーをはじめ、対外的な業務は妻がメインに、私は内側をしっかり固めることに専念しています。妻は私が外に出るのが不得手だからと言うのですが、決してそんなことはないのですよ（苦笑）。やっぱり女性が前に出たほうが、華があると思いますしね。

千秋　あら、そうなの（笑）。では私からはワインライフを。夫はクリーンなタイプの白ワインが好きですね。品種ならソーヴィニヨン・ブラン。私はあまり量は飲めないのですが、オーストラリアのシラーズがお気に入り。最近エレガントなものが増えていて、どれを飲むか悩ましいですね。家では90パーセント、オーストラリアワインですが、外でいただく時はフランスやイタリアなど他国のワインを味わって、トレンドを学ぼうと心掛けています。

YUSUKE ONUKI

大貫勇輔



未知の風景を探して
ワインの旅へ出たい

ワインってこんなに美味しいものなんだ——。そう衝撃を受けたのは、ワイン好きで知られる野球解説者、江川卓さんご夫妻に誘っていただいた食事の場でのこと。以前から応援してくださっていて「ワインは美味しいものを飲んだほうがいい」と、いろいろ紹介していただきました。どれも素晴らしく、一気にワインの世界に引き込まれました。

ワインのことをもっと知りたい。近所にワインの品ぞろえが豊富な酒屋があり、そこで1000円台のワインを3本買ってきて毎晩1杯ずつ飲み比べる、ということから始めました。それを制覇したら2000円台、次は3000円台とステップアップ。最初はチリやアルゼンチン、2000円台になるとオーストラリアやアメリカ、3000円台に入るとヨーロッパのワインが買えるようになりました。そして最近ハマっているのがイタリア。特に「これ、いいな」と思うと南のものが多く、シチリア・ワインを見つけたら即買いです。行きつけのイタリアンでは料理に合うワインをペアリングしてくれます。仕事を頑張った時には、美味しい料理とワインのマリアージュを楽しむ。それが自分へのご褒美です。

リーズナブルなワインもグラン・ヴァンも、品種も産地も。それぞれに違う個性や魅力を感じ、その多様さに心引かれます。僕はダンサーとしてキャリアをスタートしましたが、モダンダンス、アクロバット、ストリートダンス、コンテンポラリーダンス、クラシックバレエ、タップダンス……と、ジャンルを超えて勉強してきました。一つのジャンルを追求するダンサーが多い中では珍しいかもしれません。でも、僕にとってはどれも魅力的で、新しいダンスを知ることはとにかく楽しい。心の中にハードルを持たず、興味があれば臆さず挑戦する。この姿勢は、ダンスとワイン、共通しているように感じます。

ある方から70本以上収納できるワインセラーをいただき、常に好きなワインで埋めておくのが趣味(笑)。中でも特別なワインは、誕生日にいただいた『シャトー・マルゴー 2014年』です。『雨に唄えば』、マシュー・ボーン演出の『スワンレイク』などの作品で主演を務めるのが僕の目標であり、夢。『シャトー・マルゴー』が飲みごろを迎えたころ夢が実現したら、その時に開けたい。僕とワイン、それぞれが重ねた時間がどんな味わいを醸してくれるのか、今からワクワクします。

もう一つ、ワインに関する夢があります。大きな休みが取れたら、イタリア、スペイン、そしてフランスを車を運転しながら巡りたい。行く先々でワインを探し、現地で出会った人々とグラスを交わしながら、その土地の料理に舌鼓を打つ——。そんな旅をしてみたいのです。

その土地の風土や歴史、文化を知るきっかけを作ってくれ、見たことのない風景を見せてくれる。ワインは、僕にとって「旅」のような存在なのかもしれません。（談）



大貫勇輔（おおぬき ゆうすけ）ダンサー、俳優。神奈川県出身。17歳からプロダンサーとして数々の作品に出演。主な出演作品は、舞台『ロミオ&ジュリエット』『ビリー・エリオット〜リトル・ダンサー〜』『メリー・ポピンズ』、ドラマ『高嶺の花』『やすらぎの刻〜道』『ルパンの娘』などがある。2020年2月11日より舞台『ねじまき鳥クロニクル』に出演予定

APÉRITIF

Illustrations by Hattaro Shinano

1

SHUHEI MAINOUMI

舞の海 秀平



ワインはいろいろな形で幸せを運んでくれる

お酒は好きでほぼ毎日飲んでいます。でもワインは全く詳しくなくて、いつもご一緒する人に合わせて飲む程度。だから知識もないし、ワインを語るボキャブラリーなんて、とてもとても。「ど素人」です。それに、ワインにはちょっと苦い思い出があってね。現役時代、正月に親方がいただきものの『ロマネ・コンティ』をふるまってくれたんです。でもその飲ませ方がすごくて、大きなワイングラスになみなみと注ぎ、それを何と一気飲み。味なんてわかるわけがありません。実はそれでワインがちょっと嫌いになりました。今思うともったいないですよね。ワインは口いっぱいに詰め込むと美味しくないんだなあと、振り返ってそう思います（笑）。口の中でさざ波のように揺らして空気に触れさせると香りも感じられるし、そのほうが断然美味しい。いい勉強になりました。

初めてワインを口にしたのは大学生の時。相撲部監督の知人に白ワインのコレクターがいて、ドイツの甘口ワインを飲ませてくれたのが美味しくて。確かトロッケンベーレンアウスレーゼ*だったかな。それでしばらくドイツワインを飲んでいました。ハマった、といえば『オーパス・ワン』を集中して飲んでいた時期もありましたね。たまたまお店で飲んだのが気に入って、ワインの名前を聞いたら「オーパス・ワン」と。私はカタカナの名前が苦手で、ワインやブドウの難しい名前は絶対覚えられないのですが、これは簡単で覚えやすかったから、その後しばらくはいろんなお店で「オーパス・ワンありますか？」という具合。程よい甘味と深みのある味が好きです。やんちゃな時代を経てようやく落ち着いた大人の味、とでも言うんでしょうか。

ありがたいことに、私の周りにはワインに詳しい方やコレクターがいて、そういう方たちが珍しいワインをごちそうしてくれることもあります。先日は、80年前の白ワインというのを飲ませてもらいました。色は黄色がかっていて、ハチミツのような味わいで、何とも言えない奥行きのあるワインでした。こういう時の何がいいって、ワイン愛好家の方が自分のとっておきの1本を開けて、香りを取り、一口飲んだ時のあの満足げな表情。それを見るとこちらも幸せな気持ちになる。ワインとの出合いや関係は、人と人の付き合いにも似ているところがあって、一期一会に嬉しくなったり、逆にちょっと残念に思うことがあったり。人生もワインもいろいろです。

仕事で海外に行った時などは、現地のワインを飲みます。でも不思議なことに日本で飲む味と違う。やっぱりワインも、自分が生まれ育った空気の中では本領を発揮するんでしょうか。そういう意味では、これからは日本のワインをもっと楽しみたいですね。日本人として自国のものに誇りを持ちたいという気持ちもあるし、生産者が愛情を込めて造っているものを大切にしたい。日本のワインがどんどん美味しくなっているとも聞きます。楽しみが一つ増えましたね。（談）

＊ ドイツワインの等級格付け。干しブドウ状の貴腐ブドウから造られる高級甘口ワイン



舞の海 秀平
（まいのうみ しゅうへい）
元力士、大相撲解説者、タレント。青森県出身。日本大学卒業後、内定が決まっていた高校教師の仕事を辞退し、周囲の反対を押し切って大相撲の世界に。出羽海部屋に所属、小柄ながら数々の技を繰り出して「技のデパート」との異名を取る。1999年11月の引退までに5回の技能賞を受賞、最高番付は小結。引退後はNHK大相撲解説者を務めるほか、スポーツキャスターとしても活躍。著書に『大相撲で解く「和」と「武」の国・日本』ほか

APÉRITIF 2

HAYATO ONOZUKA

小野塚勇人



ワインをテーマにした映画『東京ワイン会ピープル』への出演が決まってから、集中してワインを飲むようになりました。それまで、飲んだことはあってもあまり深く関わることはなかったのですが、今回の役どころは「若き実業家でワイン通」というものだったので、少しでもワインに触れておかないと、と思って。あらためてワインと向き合うと、種類が多すぎてどこから攻めていいのかわからない。困ったなあ、と映画のワインを監修している方に相談したら、丁寧にアドバイスをくださいました。初心者なので、まずは1000〜2000円台のものを、と何本か勧めてもらって飲み比べてみたんです。そのうちだんだん面白くなって、仕事帰りに近所の店でワインを買って家で飲んだり、友達と集まるときに何種類か買ってテイスティングしたり。おかげで、ワインの楽しさが少しわかるようになった気がします。

映画の中では、いかにも〝ワイン通〟という体でスマートに抜栓、なんていうシーンもあるのですが、たくさん練習しました。だから、今ここで「ワインを開けて」って言われても、ちゃんとかっこよく開けられる自信はあります。映画では、自分では絶対に買えないくらい高級で、ワイン好きが憧れるような銘柄も飲ませていただきました。中でも印象に残っているのは、フランス、ブルゴーニュのグラン・クリュ『エシェゾー』(ドメーヌ・ド・ラ・ロマネコンティ)とボルドー格付け1級の『シャトー・マルゴー』の1980年代のもの。正直なところ、その本当の価値はまだ自分ではわからないのですが、でもとにかく香りがとても良くて、上品な味わい。ワインの奥深さを、未熟ながらも実感しました。

ワインは、大勢でも一人でも楽しめる大人のたしなみ

ワインは、一人でも大勢でも楽しめるのがいいですね。気の合う友達とお気に入りのものを持ち寄ってワイワイと食事しながら飲み比べをするのも楽しいし、一人でゆっくりとグラスを傾けるのもまた良いですよね。最近では、家でチーズなんかをつまみながら飲むのが気に入っています。リラックスするし、大人の時間という感じで自分をリセットできる。そんな時は、ちょっと気取ってスワリングしたりして、香りと味を楽しみます。

今回の映画では、監督が自前でストーリーに登場するワインをそろえてくれました。かなり高価なものもあったのですが、クランクアップの時には「好きなものを持って行って」と大盤振る舞いして下さいました。

映画をきっかけにワインに触れることができて、新しい扉が開いたような気分です。一生の友、というと大げさですが、これからもいろいろなワインと出会って、一緒に年を重ねたいと思っています。(談)



小野塚勇人(おのづか はやと)俳優。1993年千葉県生まれ。劇団EXILEのメンバー。『仮面ライダーエグゼイド』シリーズ、「恋のしずく」「渡る世間は鬼ばかり2019」など。現在「東京ワイン会ピープル」が公開中。10/18(金)夜8:00〜テレビ東京「特命刑事 カクホの女2」が放送となる。また劇団EXILE「勇者のために鐘は鳴る」が2020年1月24日〜2月2日 TBS赤坂ACTシアター、2月13日〜16日 梅田芸術劇場にて上演される

APÉRITIF

3

Ryuzu

チーム力が創り上げる 上質な時間

六本木交差点や東京ミッドタウンから程近い、ビルの地下1階にある「レストラン リューズ」。地下とはいえ天井高があり、大理石とウォールナットによるシックな雰囲気だ。20席のテーブル席のほか、個室やカウンター席があり、カウンターの目の前にある鉄板のプランチャでは、オーナー・シェフの飯塚隆太氏をはじめとする料理人たちが無駄のない動きで働いている。

飯塚氏はジョエル・ロブション氏の店で長年経験を積み、六本木の「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」ではシェフを任されていた。2011年に自身の店をオープンし、当初はロブション氏の影響が随所に見られたというが、8年が経過した現在は〝リューズらしさ〟がより表現された料理やサービスを提供している。

――今回ご紹介いただいた料理は、どれも秋らしさを感じるものばかりですね。

飯塚 基本的に定番メニューは置かず、毎回新作を考えていますが、松茸やナス、イチジクなどの旬の素材を使って、日本人にしか作れない、四季に合った料理を提供したいと思っています。和食「青柳」の小山裕久氏が手掛ける調理師学校で講師を務めていたことがあるのですが、そこで日本料理のテクニックに触れる機会に恵まれたので、今でもその技術や感性を取り入れています。また、



シェフ・ソムリエ
丸山俊輔
Shunsuke MARUYAMA
1988年埼玉県生まれ。2008年より都内のフレンチレストランに勤務し、11年にソムリエ資格を取得。14年にオーストラリア、16年にフランスへ渡り、現地のレストランやワイナリーで働く。17年より現職

マネジャー
鈴木周平
Shuhei SUZUKI
1982年東京都生まれ。2005年に「リゾートトラスト」に入社し、グループのレストランで働く。08年にソムリエ資格を取得し、台場「東京ベイコート倶楽部」の開業に携わる。09年にオーストラリアへ渡り、現地のレストランでの勤務を経て、14年より現職



文・難波美枝
写真・片岡弘道
text by Mie NAMBA
photographs by Hiromichi KATAOKA

レストラン リューズ

Restaurant



最近プライベートでも、勉強を兼ねて日本料理の店へ食事に行くことが増えましたね。

――ほかに料理を作る上で意識されていることはありますか。

飯塚　素材感を大切にしています。良い素材はそれだけで美味しいので、持ち味をピュアに引き出すようにしています。とは言え、単にシンプルに調理するというということではなく、オマールエビなら殻付きのまま調理することで間接的にやさしく火入れし、甘味や食感を感じやすいベストな状態で供するといった風に、適した調理法を見極め、必要な所には手をかけるのが私のスタイルです。和食の包丁使いや昆布締めなどのテクニックも、素材を生かすために役立てています。また、オマールエビにはヴァニラ、鴨にはイチジクと、古典的な組み合わせを踏襲しつつ、自分らしさを表現するようにしていますね。

丸山　素材を重視した飯塚シェフの料理に合わせて、ワインは香りや果実味が強すぎず、エレガントなタイプをラインナップしています。

飯塚　私も個人的に好きなのが、ブドウの特徴が表れたピュアなタイプ。そういう点では自分が作る料理と共通していますね。

――カウンターの横にある、大きなワインセラーが目を引きますね。

丸山　このほかにもバックヤードにセラーがあり、350～400種類は常備しています。リストはフランスが中心ですが、オーストラリアで過ごした経験も生かし、ヨーロッパ諸国、ニューワー

オーナー・シェフ
飯塚隆太
Ryuta IIZUKA

1968年新潟県生まれ。「第一ホテル東京ベイ」「ホテル ザ・マンハッタン」、恵比寿「シャトーレストラン タイユバン・ロブション」で修業。97年に渡仏し、各地のレストランで約2年経験を積む。恵比寿「カフェ・フランセ」を経て「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」や六本木「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフを歴任。2011年に「レストラン リューズ」をオープン

鉄分やジビエのような風味が共通





シャラン鴨のロティ
ヴェルジュ風味のイチジクを添えて

鴨はバーナーで表面が真っ黒になるまで焼いてから、冷蔵庫に3～5日置いて乾燥させると、焼き上がりの表面がパリパリで、肉は熟成感のある味わいに。黒イチジクとヴェルジュを即席で煮たコンポートがソース兼付け合わせ。そのほか、フォワグラのソテーやジロルのフリカッセなど、多彩な付け合わせも添えて。

& Mariage

コルナス 1999年
Cornas

生産者：ドメーヌ・デュ・テュネル
レストラン提供価格：1万8000円（グラス3000円）
問い合わせ先：サンティール

ローヌ地方、シラー100パーセント。1994年サン・ペレイにステファーヌ・ロベール氏が設立し、妻のサンドリーヌさんと経営している小さなドメーヌ。ブラックベリーのコンポートやスパイス、鉄のようなミネラル香、ジビエのような複雑味。タンニンの力強さも感じ余韻まで持続する。

Mariage Point

豊かな果実味で、タンニンの力強さの余韻が続く。鉄のようなミネラル香、ジビエに似た複雑な香りが特徴的。「1週間近く熟成させたことで高まった旨味と、鴨特有の鉄分の風味に同調します」（丸山氏）

ルドなど隔てなく、良いアイテムは取り入れて世界のトレンドなども発信していけたら、と思います。コース料理に合わせたペアリングでは産地や品種の違いを楽しんでいただきたいですし、お客さまからの要望も多彩なので、さまざまな個性のものをそろえるようにしています。

飯塚　お客さまには新しい発見をしていただきたいので、こちらからいろいろな提案をしていきたいですね。当店ではこれまでにワイン会を何度も開催しており、その度に鈴木や丸山をはじめとするスタッフと綿密に話し合ってきたので、互いの仕事への理解が深まってきていると思います。また、閉店後にはスタッフと一緒にワインを飲みながら、いろいろな話をするんですよ。主にその日の反省会になるのですが、そこから新しいアイデアが生まれることも。スタッフの誕生日には、店にあるちょっと良いワインを開けてお祝いすることもあります。

鈴木　誕生日じゃなくても、飯塚シェフが飲みたいものをいつの間にか開けてしまっていることがありますよね。（笑）

飯塚　あくまで勉強のためですよ。それに経営者として、在庫にどんなワインがあるのかチェックしておかないと。（笑）

――若いスタッフが多いようですが、しっかりとしたチームワークができ上がっているのですね。

飯塚　コミュニケーションは取りつつ、サービスにおいてはある程度自由にまかせるようにしています。彼らも一定の期間、サービスやワインの経験を積んできたプロなのですから。ただ、鈴木はマネジャー、丸山はシェフ・ソムリエという立場なので、一つのテーブルのお客さまを満足させるだけではなく、全体に目を配らないといけません。そのためには高い人間力が必要だと思います。

鈴木　飯塚シェフからは、お客さまに合わせた

松茸の豊かな香りを引き立たせる



ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ クロ・ド・ラ・マレシャル 2009年

Nuits-Saint-Georges 1^er^ Cru
Clos de la Marechale

生産者：**ジャック・フレデリック・ミュニエ**
レストラン提供価格：3万2000円
問い合わせ先：フィラディス

ブルゴーニュ地方。ピノ・ノワール100パーセント。1902年以来、ミュニエ所有のモノポール。2003年まではフェヴレイに貸し出されていたが、ミュニエの手に戻ってからワインのスタイルは大きく変わり、しなやかでエレガントなスタイルへ。ニュイ・サン・ジョルジュで造られるシャンボル・ミュジニーと呼ぶ声も。

Mariage Point

「テロワールを表現したスパイシーな印象とアーシーな熟成感を楽しめるワイン」（丸山氏）。軽く温めることで増す、松茸の秋らしい風味と素材の持つ繊細な酸にエレガントな熟成ピノ・ノワールがマッチ。

松茸のタルト 青柚子の香りで

下からパイ生地、刻んで炒めた松茸、椎茸、マッシュルーム、ラルド、松茸のソテーを順に重ね、豚のジュをかけてから、ごく薄くスライスした松茸を載せてサラマンダーで軽く加熱。温かいタルトに青ユズの皮をすりおろして、さわやかな香りを立たせている。ソースは、セルバチコのオイル。



& Mariage

主素材やソースの甘さに調和する



& Mariage

ブルーオマールエビのティエド ヴァニラの香る檸檬ヴィネグレットで

最上質とされる、ブルターニュ産のブルーオマールを使用。胴は殻ごと鉄板で焼いてからサラマンダーでさらに加熱し、甘味が引き立つ半生かつ常温に近い温度で提供する。爪や腕はゆでてマヨネーズであえ、ナスのソテーでサンド。オマールエビと相性が良いヴァニラの風味をヴィネグレットに加えた。

ロルヒャー・シュロスベルク・リースリング 2016年

Lorcher Schlossberg Riesling

生産者：**エファ・フリッケ**
レストラン提供価格：1万6000円（グラス2700円）
問い合わせ先：ラシーヌ

ラインガウ地域。リースリング100パーセント。ロルヒにある畑は粉砕ストレート粘板岩と珪岩からなり、ミネラルが非常に豊富な土壌。急斜面でリースリングのみを栽培しており、樹齢45年になる古木も所有している。発酵・熟成ともにステンレスタンクで行う。ワインもミネラルを感じる。

Mariage Point

フルーティーかつきれいな酸があり、ナチュラルな甘味とのバランスが良い。「メインのオマールエビの繊細な甘味やソースのヴァニラ、柑橘の風味とも寄り添い、皿全体と調和する1本です」と丸山氏。



サービスを行うようにとよく言われています。リピーターの方の割合が多く、三つあるコースはすべて料理の内容が違うので、お客さまがこれまで当店で食べた料理やその日の体調などを考慮した上で、どのコースをお勧めし、どんなワインを提案するのか、状況に応じて判断しています。

飯塚　営業中は、鈴木や丸山の意見を取り入れてお客さまが注文されたワインや好みに合わせたアレンジをするようにしています。実際にお客さまと接して要望のニュアンスを理解しているのは彼らの方なので。

鈴木　この店で働いて5年が経ち、料理に対する飯塚シェフの考え方が理解できるようになってきました。その上でこちらから提案したことに関しては柔軟に対応してもらえるので、こちらも仕事のやりがいを感じます。

丸山　私も飯塚シェフとは年齢が離れているものの、こちらの意見を取り入れてくれますし、ワインについての相談には親身になって聞いてもらっています。

飯塚　銀座の高級レストランとは違い、当店は六本木という場所柄や夜のコースが８０００円からという手頃な価格であることを踏まえて、かしこまりすぎず、楽しんで食事ができるような雰囲気の店でありたい。これからもそんなレストランを追求していきたいですね。

レストラン リューズ

東京都港区六本木4-2-35
アーバンスタイル六本木B1F
TEL：03-5770-4235



ベストプライス・スマートコース

フィンガー・レイクス・ピノ・ノワール 2012年
Finger Lakes Pinot Noir

生産者：**エレメント・ワイナリー**
レストラン提供価格：1万4000円
問い合わせ先：GO-TO WINE

フィンガー・レイクス地方。ピノ・ノワール100パーセント。シェフでありマスター・ソムリエのクリストファー・ベイツ氏が設立、この地の可能性を切り拓くワイナリー。冷涼地ならではの繊細な酸やフルーティーさに加え、さまざまなスパイスのヒントが鴨肉とソースに複雑に絡み合う



シャラン鴨のロティ
ヴェルジュ風味の
イチジクを添えて



ヴィレッジ・オブ・ティアーズ ピノ・ノワール 2016年
Village of Tiers Pinot Noir

生産者：**ルーシー・マルゴー**
レストラン提供価格：1万1000円
問い合わせ先：ワインダイヤモンズ

アデレード・ヒルズ地方。ピノ・ノワール100パーセント。2002年アントン・ファンクロッパーにより設立。自然を表現するワインを目指し、人工酵母やバクテリア、酸、糖など一切の添加物を加えない。だしのような旨味のある味わいと溌溂とした酸、苔を思わせる土の香りがマツタケの風味と同調。



松茸のタルト
青柚子の香りで



シエス ロドリゴ・メンデス 2017年
Cies Rodrigo Mendez

生産者：**ロドリゴ・メンデス**
レストラン提供価格：9000円
問い合わせ先：ヴォガ・ジャパン

リアス・バイシャス地域。アルバリーニョ100パーセント。樹齢50年の古木から収穫し、土着の酵母で発酵。「ほのかに感じる塩気が、ミキュイのオマールエビのしっとりとした甘味を引き立てる。品種特有の厚い果皮由来の苦味と、きれいな酸が加わり五味のマリアージュが楽しめます」（丸山氏）



ブルーオマールエビの
ティエド
ヴァニラの香る
檸檬ヴィネグレットで



エシェゾー・グラン・クリュ 2013年
Échezeaux Grand Cru



生産者：**バンジャマン・ルルー**
レストラン提供価格：4万9000円
問い合わせ先：ヴィノラム

ブルゴーニュ地方。ピノ・ノワール100パーセント。「当店で2回イベントを行った、縁ある造り手。グラン・クリュの風格を感じます」（丸山氏）。凝縮感の中にあるエレガントさ、渋味、きれいなタンニンと、完成されたバランスで、鴨の旨味と相性が良い。

ブリュット・ナチュール・プルミエ・クリュ・キュヴェ・サピエンス 2008年
Brut Nature 1er Cru Cuvée Sapience



生産者：**マルゲ**
レストラン提供価格：4万2000円
問い合わせ先：ラシーヌ

シャンパーニュ地方。ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ。創立は1870年。5代目当主が実験的に有機栽培を始め、2010年より100パーセント有機栽培に転換した。シャンパーニュ特有の酸と酵母由来の旨味が、松茸の旨味と酸に調和する。

リースリング・シェルハマー 2007年
Riesling Schoelhammer



生産者：**ファミーユ・ヒューゲル**
レストラン提供価格：3万円
問い合わせ先：ジェロボーム

アルザス地方。リースリング100パーセント。シュナンブールの中心に位置する区画、「シェルハマー」のブドウを使用。「ドライでキリッとした酸、しっかりとしたストラクチャーによって、オマールエビの締まった身のテクスチャーが引き立ちます」と丸山氏。

※価格はすべて税込

ゴージャスコース

ワインスクール
シャルパンテ・カレッジ通信 no.26 November

http://www.charpentecollege.com/ シャルパンテ・カレッジ で検索!!

ワインをより深く知る秋講座

10月に開校する秋講座では、フランスワインと世界の銘醸地を学ぶ講座、いま人気が高まっているロゼワインの魅力探求やワインの基礎を学べるクラスなど、初心者から、中・上級者まで楽しめる講座がそろっています。各講座15名限定!

各講座のお申し込み、お問い合わせは下記メールアドレスまで
college@charpente.jp

「ロゼワインの魅力を知る」
講師　横山裕樹

「ロゼワインは甘いの?」「赤でも白でもないのでどっち付かず?」――そんなイメージの方もこの講座を受講すれば、ロゼワインの虜に！　ロゼワインの魅力を製法から近年のトレンドまでお伝えします。

全2回　12:00～14:00
受講料：13,200円（税込）
※毎回2～3種のワインテイスティングがあります
※各講座単発（税込7,700円）の受講も承ります

2019年10月13日（日）
『ロゼワインの基礎知識、醸造、味わい、世界のロゼワイン』

2019年10月27日（日）
『ロゼワインのトレンド、将来性、料理との相性、選ぶポイント』

「アムール デュ ヴァン ～初めてのワイン～」
講師　石田充

「ワインのことを知りたい」「どんな種類があって、何が違うの?」から、学べる初心者コース。ワインの基礎を楽しく学び、ワインの試飲を通して自分の好みを知ることで、レストランやショップでも、自信持ってワインが選べるようになります！

全4回　14:00～16:00
受講料：17,600円（税込）
※毎回4～5種のワインテイスティングがあります
※各講座単発（税込4,950円）の受講も承ります

2019年10月16日（水）
『ワインってどんな飲み物?』

2019年10月30日（水）
『ワインのタイプあれこれ』

2019年11月13日（水）
『ワインを買う時も安心！　ワインのラベルの見方』

2019年11月27日（水）
『ブラインド・テイスティングに挑戦！』

「伝統国フランスVS世界の銘醸ワイン産地」
講師　寺田泰行

フランスの主要産地ごとの品種を勉強。さらに世界各国で造られたフラグシップワインとの比較試飲を通し、国の個性や品種の個性を学びます。フランスの銘醸ワインと世界の銘醸ワインを一度に比較するチャンス！

全5回　19:00～21:00
受講料：66,000円（税込）
※毎回5～6種をテイスティングがあります
※各講座単発（税込15,400円）の受講も承ります

2019年10月28日（月）
『ソーヴィニヨン・ブラン&シュナン・ブラン&カベルネ・フラン　多種多彩なロワールを中心に』

2019年11月18日（月）
『リースリング&ゲヴュルツトラミネール　絶世の山脈ヴォージュ　アルザスを中心に』

2019年12月9日（月）
『ピノ・ノワール&シャルドネ　神に愛された産地　ブルゴーニュを中心に』

2020年1月20日（月）
『シラー&グルナッシュ　大河ローヌの隠遁者　エルミタージュを中心に』

2020年2月3日（月）
『カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロ　ワインの偉大なる女王　ボルドーを中心に』

「2019ソムリエ呼称資格認定試験」3次試験対策講座

現役ソムリエが教えるサービス実技！　赤ワインの抜栓、お客様へのワインのプレゼンテーション、パニエ抜栓、デキャンタージュなどを時間制限内でサービスする3次試験の対策講座です。

赤ワイン抜栓講座（赤）

受講料：会員3,850円（税込）
一般4,950円（税込）
※実技で使用するワイン1本付き

2019年10月28日（月）	14：00～15：00
2019年11月11日（月）	14：00～15：00
2019年11月17日（日）	11：00～12：00
2019年11月18日（月）	11：00～12：00

お申込みはWeb予約のみ
※予約締切は前日の14時まで
http://airrsv.net/cc/calendar

講師陣は現役ソムリエ



学長
㈱シャルパンテ
代表取締役
藤森 真氏
Makoto FUJIMORI



寺田泰行
Yasuyuki TERADA
JSA認定ソムリエ、HRS3級



横山裕樹
Hiroki YOKOYAMA
JSA認定ソムリエ、調理師、HRS2級、フードコーディネーター3級



卜部真由香
Mayuka URABE
「jouis」代表取締役
JSA認定ソムリエ



井上 明
Akira INOUE
㈱河内屋
シニアソムリエ



石田 充
Mitsuru ISHIDA
JSA認定シニアソムリエ、SSI認定利き酒師



長澤睦子
Mutsuko NAGASAWA
JSA認定シニアソムリエ、C.P.A.認定チーズプロフェッショナル



モルル英子
Eiko MOREUL
「ビストロデコ」オーナー・ソムリエール

ワインスクール「シャルパンテ・カレッジ」　〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-8-1 SRビル10階　JR神田駅東口（銀座線神田駅）徒歩2分、「新日本橋駅」徒歩2分
TEL. 03-6206-8844　college@charpente.jp

※講義内容や講師は、変更になる場合がございます

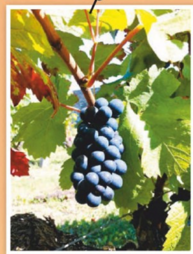
日本で人気のザ・トップ20

ブルゴーニュ20本発掘！



©Hiromichi KATAOKA

ワイン好きが目指すのは、やっぱり「ブルゴーニュ」。
聖地コート・ドールには26村が広がり
グラン・クリュ、プルミエ・クリュが
細かく規定されている。
どこから飲もうかと迷うのも楽しいが
今回はピンポイントに
まずはこれを飲んでほしい！
というワインをセレクト。
日本で人気上位の産地のワイン、全20本。



©ルイ・ジャド



©オー・ボン・クリマ・ワイナリー



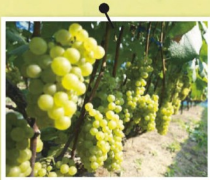
©クランギー・レンジ

text by
Maki TANAHASHI(p34-35,38-47),
Shisai KOBAYASHI(p48-57), Kimiko ANZAI(p58-67)
photographs by
Tomokazu MATSUKAWA,
Koumei KADOWAKI（ボトル）

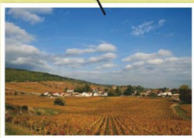
＊価格などワインの情報は、輸入元による2019年8月時点のものです。
＊生産者名などの日本語表記は、輸入元の資料に準じています。
原語の発音と異なるケースがあります。
＊価格は税別です。

ブルゴーニュ&ポスト・

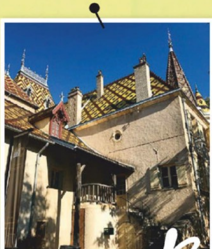
ブルゴーニュからの
最新リポートも！



©熊本ワインファーム



©Yukiko KUMATA





ここから今のブルゴーニュを覗こう！
そしてもう一つのお楽しみは
〝ブルゴーニュのニュアンスを持つ〟
世界のワイン大検証。
個性の中にブルゴーニュのエッセンスが潜むワイン20本。
中にはグラン・クリュに似ているワインもあり！
楽しく、多角的に
ブルゴーニュと世界のワインを堪能しよう！



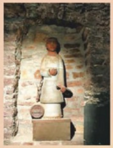
Bourgogne

©ロッケ・デイ・マンゾーニ

現地在住のジャーナリストが語る
ワインの王様 ブルゴーニュの本当の魅力

ブルゴーニュに長年住み、毎日のように畑を観察し
生産者との交流を深めてきたワインジャーナリストが語る、ブルゴーニュの真の姿。
日本で人気の高い産地（村）の個性をひもとき、その魅力と最新情報をたっぷり教えてくれた。





「ボルドーは王様のワインって言うけど、じゃあブルゴーニュは何ていうか知ってる？」

ブルゴーニュの人がほかの地方の友人たちとテーブルを囲む時に、好んで口にするジョークである。その答えは「ワインの王様」。「つまりブルゴーニュはすべての産地に君臨するワイン界の最高峰ってわけさ！」謙遜が美徳と育てられた日本人の私は毎回ギョッとするのだが、意外にも同席するフランス人たちは大笑いしている。それほどワインの本場フランスでも、ブルゴーニュは特別な存在なのだ。

ブルゴーニュは大きく分けてシャブリ地区、コート・ドール地区、コート・シャロネーズ地区、マコネ地区の4地区で構成されている。それぞれ個性豊かで甲乙付けがたいが、やはりコート・ドール地区が知名度・人気ともに頭一つ抜けているだろう。ブルゴーニュ全26の村々が南北約62キロにわたって数珠つなぎに連なり、赤のピノ・ノワールと白のシャルドネ、たった二つの主力品種でもって、テロワールの違いをグラスの中に映し出してくれるのは、まるで魔法を見ているようだ。

例えばジュヴレ・シャンベルタンとシャンボール・ミュジニイ。両村はわずか5キロしか離れておらず、緩やかなアップダウンと、小さな谷から流れてくる風に吹かれてウオーキングするには気持ちのいい距離だ。しかし、わずか5キロ、されど5キロ。ジュヴレは力強く堅牢で、かたやシャンボールはレースを口に含んだように繊細――二つの村のテロワールは、全く対照的なスタイルとなってワインの中にその素顔を見せてくれる。

のんびりウオーキングしているだけでは気付かない、わずかな土壌の違いを最初に見付けたのは、クリュニーとシトーの修道士たち。中世においてワインは、ミサに捧げられるだけでなく、ローマ法王への献上酒、あるいは貴族への振る舞い酒として、高級になればなるほど権威の象徴だったからである。このため、両修道院を筆頭に、パリのサン・ジェルマン教会など、他地方のキリスト教勢力も参入して、競ってポテンシャルの高い土地を探し、開墾し、栽培醸造技術を磨いてきた。

コート・ドール地区を縦断する国道74号線を車で通り抜けてみると、ブドウ畑を中心として暮らす生産者たちの暮らしぶりがよくわかる。東または南向き斜面にブドウが植えられ、国道に並行する平地



文・熊田有希子

ブルゴーニュ在住のワインジャーナリスト。ワインエデュケーター。1997年に渡仏。フランス各地の主産地を取材し、現地情報を伝えている



©BIVB/Aurélien IBANEZ

となった鉄道の向こう側には畑がない。畑の所々には昔、氷河が削った小さな谷が刻まれ、村人たちはその扇状地にこぢんまりと集落を形成している。集落の中心には教会の尖塔が青空を突くように伸び、村はずれの斜面下にはたいてい共同墓地がポツンとある——。

これは日当りが良くて適度な傾斜の斜面を一番大切なブドウ畑に割り当て、谷から流れてくる土砂で表土が厚い扇状地に村人が固まって住むようになった、修道院が中世に築いた一種の都市計画なのだ。

21世紀となった現在も、その状況は変わっていない。「ブルゴーニュのクリマ」として、ワインだけでなくブドウ畑と村々が織り成す風景が一体となって、2015年7月にユネスコの世界遺産に登録された。最高のテロワールを手に入れるため、修道院間でゆすりたかりもあったと言われているが、このニュースには草葉の陰で手を取り合って喜んでいるに違いない。

ところで、冒頭のブルゴーニュ人のマウンティングなジョークだが、大笑いしているからといって、フランス人がブルゴーニュを最高峰と妄信しているわけではないので、どうぞご安心を。「おらが地方のワインだって捨てたものではない、ブルゴーニュ人の郷土愛には参ったなぁ」と微笑ましく思っているだけで、言っている側のブルゴーニュ人もその辺を心得ている。だからこそジョークにできるのだ(そうでなければ、郷土愛の強いフランス人のこと、食卓のナイフとフォークが武器に変わって血を見るかもしれない)。

今回の特集ではブルゴーニュの人気村を解説するだけでなく、そっくりワインも厳選して紹介している。「似ていると言われるワインは飲んだことがあるけど、ブルゴーニュは高価だし、何だか敷居が高そうで……」と尻込みしているワイン愛好家には、これを機会にチャレンジしていただきたい。日本はブルゴーニュ・ワインにとって、アメリカ、イギリスに続く第3位の輸出国。日本人の味覚にマッチしないわけがないのだ。在住の筆者としては声を大にして言いたい。「ワインの王様ブルゴーニュ」の魅惑の世界へようこそ！





Bourgogne

Gevrey-Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン村







©BIVB/Aurélien IBANEZ

幸せの香りに引き寄せられて たどり着く村

あまりワインに詳しくない人でも「ジュヴレ・シャンベルタン」の名前はきっと聞いたことがあるだろう。日本ではもちろん、フランスでも抜群の人気を誇る村で、ブルゴーニュがワインの王様なら、ジュヴレはさしずめ太陽王といったところか。

ジュヴレの村は県庁所在地ディジョンの通勤圏に入り、国道74号線の東側に当たる平地部分は、住宅が規則正しく並ぶ新興住宅地になっている。反対に国道から西側に入ると、トラクターが出入りできるように間口の大きい建物が立ち並ぶ、いかにもコート・ドール地区の生産地らしい町並みが現れる。圧巻なのは9月の収穫時期。道路には荷台からこぼれ落ちた収穫果があちこちに散らばり、発酵が始まるとフルーツとアルコールが混じったような、何ともいえない甘い香りが町中に漂う。ぼんやりとディジョンからボーヌまで運転していても、ジュヴレに差し掛かるとすぐに「あ、もうジュヴレか」と気付くほど、それはそれは幸せな香りである。

ジュヴレの畑は集落を境に大きく二分することができる。

九つのグラン・クリュ（特級畑）はすべて南側に位置している。なかでもシンボリックなのは、ブルゴーニュで最初にクリマの名前が歴史に登場した「クロ・ド・ベーズ」と、村の名前の一部になっている「シャンベルタン」だろう。

クロ・ド・ベーズは7世紀にベーズ修道院が開墾した畑。それから約1400年近くの時を経ても、素朴ないかにも手積みしたようなクロ（石垣）がちゃんと残っている。

シャンベルタンはベルタンさんの畑（フランス語でChamp（シャン））が語源で、もともとの村名ジュヴレにハイフンで結ばれて、村名の一部となった。村のイメージアップの効果は絶大で、シャンボール・ミュジニイ村やシャサーニュ・モンラッシェ村などがわれもわれもと一番の自慢の畑名をつないで後に続いた。

世界のワイン好きが押し寄せる グラン・クリュが連なる村

一連のグラン・クリュの真ん中を県道122号線、通称「グラン・クリュ街道」が縦断していて、車窓からはすべてのグラン・クリュが見渡せる。8月、大方の栽培作業が済んで後は収穫を待つだけの時期になるとトラクターはグラン・クリュ街道から姿を消し、代わりに世界中からワイン愛好家が訪れる。外国ナンバーやレンタカーが行き交い、テイスティングしながら畑を巡るサイクリンググループにもよくすれ違う。集落の北側に位置するプルミエ・クリュ（1級畑）「クロ・サン・ジャック」などは、実は土壌・標高などの立地条件がグラン・クリュに似ている。ただし、集落の背後に控えるラヴォー谷が、やや北に向かって開けているために、これらプルミエ・クリュは風に吹かれて冷涼になりがちなのだという。最もブドウの成熟が厳しかったひと昔前ならいざ知らず、地球温暖化が懸念される21世紀にあっては、これから注目が集まりそうなクリマだ。

ジュヴレの村名AOCの栽培区域は、コート・ドール地区ではかなり広く、一つ一つのクリマも比較的大きいので、「ラ・ジュスティス」のようにラベルにクリマ名が記載されることも多い。逆に「ドメーヌ・ドニ・モルテ」のように、以前はクリマごとにキュヴェを分けていたのを一つにまとめるケースもある。

来年1月に向けて、ジュヴレの村は大いに盛り上がっている。1月25～26日に「サン・ヴァンサン・トゥールナント」がジュヴレで開催されるのだ。オスピス・ド・ボーヌの競売会と並ぶブルゴーニュ最大規模のこのお祭り、ワイン生産村が持ち回りでホスト役を務めるので、約20年に1回しか主催が回ってこない。日中はワイン造り、夜は飾り付けの準備で大忙しだが、生産者・住民が一体となって2000年以来の開催にワクワクしている。ワイン生産村の日常生活に触れる絶好の機会、チャンスがあればぜひとも体験していただきたい。

Chambolle-Musigny

シャンボール・ミュジニイ村







©Yukiko KUMATA

ブルゴーニュきっての繊細で女性的な味わい

人口わずか300人。白い石灰をむき出しにしたアンバン谷への入り口に、ドメーヌ兼住居の石造りの建物が軒を連ね、路線バスが通るにはギリギリの道の狭さ。国道74号線からも奥まっていて全景が見えず、まるでひなびた農村のよう——。シャンボール・ミュジニイの集落は驚くほど小さい。

しかし、そのワインの知名度と実力が世界的なのは周知の通り。「レースを口に含んだよう」と形容される、ブルゴーニュ随一の繊細で女性的なスタイルは、繊細な味わいを好む日本人に特に人気が高い。黒田清子様の結婚披露宴でふるまわれたことでも有名である。

とりわけその傾向が強いのは集落から南寄りで、グラン・クリュ「ミュジニイ」、そのすぐ斜面下に接するプルミエ・クリュ「レ・ザルムルーズ」が、その代表的な存在だ。ミュジニイは斜面上部の林に沿って南北に細長い9・68ヘクタールの畑で、南隣村のグラン・クリュ「クロ・ド・ヴージョ」とそのシャトーを眼下に見渡せる絶好のビューポイントでもある。このクロ・ド・ヴージョ、シトー修道院が築いたことで有名だが、本来はミュジニイの畑がほしかったのだそう。ところがすでにクリュニー修道院が先に開墾を進めてしまっていたので、やむなく近隣で優れたテロワールを血眼で探したというエピソードが残っている。

また、ミュジニイではコート・ド・ニュイ地区のグラン・クリュで唯一白が認められている。これは、1936年にAOC（原産地統制名称）が施行される前からシャルドネが植えられていたことから例外として認められたためで、主に斜面最上部に位置するシャルドネの区画は、今でも樹齢に応じて植え替えもされている。なお、所有しているのは「ドメーヌ・コント・ヴォギュエ」の1軒しかない。

繊細で女性的な集落南部に対して、グラン・クリュ「ボンヌ・マール」やプルミエ・クリュ「レ・サンティエ」「レ・ボード」など北部では北隣村モレ・サン・ドニの特徴がもう少し出たワインになる。とはいってもモレ・サン・ドニほど野性的ではなく、ミュジニイが天女としたらボンヌ・マールはジャンヌ・ダルクとでも言うべきか。程よく筋肉のついた堅締まりなボディ、でも体のラインは滑らかなイメージだ。

秀逸なブレンド「キュヴェ・ロンド」

ところで、シャンボール・ミュジニイでは、クリュ名でうたっていないプルミエ・クリュを侮（あなど）ってはいけない。これは基本的にグラン・クリュの格下げか、複数のプルミエ・クリュをアサンブラージュまたは混醸したために単独のクリマ名を名乗れないアイテムで、ブルゴーニュでは「キュヴェ・ロンド」と呼ばれている（ロンドは俗語で「ひっくるめて」）。シャンボール・ミュジニイの集落のすぐ下の緩やかな斜面では、細かくプルミエ・クリュが画定されていて、一つ一つがかなり小さい。結果としてクリュごとに仕立てるにはタンクが満たない、あるいは販売するにも本数が少なすぎて管理しきれないゆえに、シャンボール・ミュジニイではキュヴェ・ロンドが比較的多い村となった。「レ・プラント」「レ・グロゼイユ」など、こうした集落の下に位置するプルミエ・クリュは肉付き・骨格がいい。これらプルミエ・クリュや、細切れになった所有畑がブレンドされたキュヴェ・ロンドは、バランスが良く、しかもシャンボール・ミュジニイの標準ともいえる味わいになるのが特徴だ。

集落の南部、北部、下部、それぞれに特徴的なニュアンスはあるものの、共通して言えるのはやはり繊細で貴婦人のようなエレガントさ。食卓では、イノシシなどの強い肉やスパイスを利かせたインパクトのあるソースではなく、手が込んでいてもそれを感じさせない洗練された一品に合わせたい。

Vosne-Romanée

ヴォーヌ・ロマネ村







©BIVB/Aurélien IBANEZ

『ロマネ・コンティ』が生まれる村

『ロマネ・コンティ』は、間違いなく世界で最も有名な高級赤ワインだろう。そのお膝元ヴォーヌ・ロマネ村は、ドメーヌ1軒1軒の建物・敷地ともコート・ドール地区ではとびきり大きく、門構えも堂々としていて、蔵から漏れる作業の音をBGMに散歩するのが楽しい集落だ。豪華絢爛さではメドックのシャトー巡りにはかなわないかもしれないが、住宅街のようなごく普通の通りに、日本でもお馴染みの有名ドメーヌが文字通り軒を並べているのを自分の足で見て回れるのは、小規模生産者が多いブルゴーニュならではの醍醐味だろう。

ところで、高級ワインの売り上げで一見ほかの村より裕福で潤っているように見えるヴォーヌ・ロマネも、畑に出ればその見解は一変する。モスキート音が流れている「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」の本社社屋とロマネスク様式の教会の間を抜ければ、目の前に映るのはただただ一面に広がるブドウ畑で埋め尽くされた田舎の景色。グラン・クリュ「ロマネ・サンヴィヴァン」を両脇に正面にロマネ・コンティの十字架を臨めるマニアには垂涎（すいぜん）のシチュエーションだが、特別に豪華な看板が立っているわけでもなく、そこで営まれているのが1000年前の中世と変わらない地味な農作業の毎日なのは、他の村と何ら変わりはない。逆に、それだからこそ、グラスの中では全く違う表情を見せるテロワールの偉大さを思い知らされるのだが。

誰もいない日曜日の朝、車でグラン・クリュ「リシュブール」の前を通りかかったら、偶然某有名ドメーヌの当主と小学生だったご子息に遭遇したことがある。父子は夢中で摘房をしていた。普段はパリ生まれの生産者らしくクールにポーズを取ってメディアに登場する当主は、私に気付くと手を停めて照れくさそうに頭をかいていた。裕福そうに見えるドメーヌもやはり大地に根差した農民に違いない。子どもたちはこうして日々父の背中を見ながら次世代を担っていくのだろう。

伸び盛りのキラキラ新世代が将来を担う

ロマネ・コンティの十字架の前からは、クロ・ド・ヴージョのシャトーがよく見える。その背後、へばりつくように接するのがグラン・クリュ「グラン・エシェゾー」、舗装もされていない農道1本を隔てて上の斜面から南にかけてグラン・エシェゾーを抱き込むように広がるのが「エシェゾー」だ。クロ・ド・ヴージョの斜面上部の区画は、国道沿いの同AOCの区画より石垣で隔てられただけのグラン・エシェゾーの方に味が似ているといわれる。エシェゾーはグラン・エシェゾーよりも軽やかで、飲みごろも早く来る。

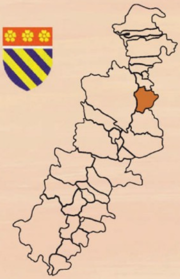
ともに自治体としてはフラジェ・エシェゾー村に帰属するが、フラジェの集落自体はグラン・クリュから東に3キロ、畑もほとんどない平地に位置している。フラジェの名前でのAOCは存在せず、同村で栽培されたグラン・クリュ以外のブドウはヴォーヌ・ロマネの村名かプルミエ・クリュになる。

そのよい例が、フラジェ村とヴォーヌ・ロマネ村にまたがるプルミエ・クリュ「レ・ボー・モン」。エシェゾーの斜面最上部にあって、傾斜もやや大きく、日当りが抜群に良い。

古くはアンリ・ジャイエ、続いてエティエンヌ・グリヴォーやパスカル・ラショーなど多くのスター・ワインメーカーを輩出してきたヴォーヌ・ロマネだが、さらに次の世代も着実に育ってきている。認証は取っていないがビオに切り替えた「ドメーヌ・エマニュエル・ルジェ」の息子ギョーム、無精ひげからは想像もできない（失礼！）繊細な味わいのワインを醸造する「ドメーヌ・シルヴァン・カティアール」の息子セバスチャンなど、伸び盛りの若手が多い。ヴォーヌ・ロマネはクラシックな村だからとよそ見をせず、愛好家にはぜひ引き続きご注目いただきたい。

Nuits-Saint-Georges

ニュイ・サン・ジョルジュ村





©BIVB/Aurélien IBANEZ



©BIVB/www.armellephotographe.com

ボーヌに次ぐ ワイン産業の中心地

ニュイ・サン・ジョルジュは、ワイン産業で成り立っている町である。ブルゴーニュ・ワインの首都といえば、言わずと知れたボーヌ市だが、ボーヌはオスピス・ド・ボーヌを代表とする観光の町でもあり、高速道路の十字路に当たることから物流産業の拠点でもある。

対してニュイ・サン・ジョルジュは、人口約5500人と町の規模ではボーヌの4分の1にも満たないが、高速インターチェンジの周辺は大手ネゴシアンの醸造施設やラベルの印刷業者が産業団地を形成し、徒歩5分で回れる町では「試飲できます」の文字が躍るワインショップの看板が目立つ。長らくフランスのベンツのディーラーは、この町の代理店が、カンヌに続いて売り上げ国内2位だったそうだ。周辺に大きな町がなく(数年前までコート・ドール地区で信号があるのはこの町とボーヌ、ジュヴレ・シャンベルタンだけだった)、付近のヴィニュロン(ブドウ栽培醸造家)はこぞってここで車を購入していたらしい。

ワイン産業の町なのに、AOCの存在が地味なのは、その味わいゆえかもしれない。瓶詰め直後のガチガチに硬い堅牢なタンニンは、熟成のピークを迎えると骨格を崩さないまま、角だけ取れた極上のピノ・ノワールへと昇華するのだが、いかんせん熟成に時間がかかり過ぎる。20~30年も寝かせておくのは、カーヴがない物件も多い昨今の住宅事情からいって、本場フランスでも容易なことではなくなってきた。

そこで10~15年くらい前から、ニュイ・サン・ジョルジュの造りが少しずつ変わってきている。テロワール本来の堅牢なタンニンは抽出して長熟型のスタンスを保ちながら、瓶詰め数年後からでも飲める果実味を残したスタイルに移行しつつあり、多少若くても「やっぱり開けるには早すぎた!」と思うような硬さは和らいできた。超長熟型だから……と尻込みをしている方には、変化しつつあるニュイ・サン・ジョルジュにチャレンジしていただきたい。

テロワールはお墨付き グラン・クリュ誕生なるか

もう1点、ニュイ・サン・ジョルジュが地味なのは、グラン・クリュを持たないこともあるだろう。でもこれは決してテロワールがそれに値しないからということではない。

1855年に農学者ジュール・ラヴァルが独自に作成した格付けが残っていて、「テット・ド・キュヴェ」と名付けられた最上級のクリマは、INAO(国立原産地呼称研究所)が1936年に格付けしたグラン・クリュにほぼ一致する。「オー・ブドー」「ヴォークラン」などニュイ・サン・ジョルジュのプルミエ・クリュもいくつかテット・ド・キュヴェに格付けされているのだが、AOC制定時にヴィニュロンたちは固定資産税が高く設定されるのを恐れて辞退したのだという。あれから80年。ニュイ・サン・ジョルジュの古老たちも嘆いているらしい。「高い固定資産税を払ったって、グラン・クリュならお釣りがくる。加えて、ニュイ・サン・ジョルジュ自体が素晴らしいテロワールなのに、なかなか注目してもらえない」と現在、「ドメーヌ・リジェ・ベレール」の当主ティエリーは、「レ・サンジョルジュ」のグラン・クリュ格上げ申請委員会長として奔走している。INAOの審査は長く、10年待つことはザラだ。しかし、もしかなえばプルミエ・クリュからグラン・クリュへの昇格は、1992年のヴォーヌ・ロマネ村「ラ・グランド・リュ」以来のこと。ニュイ・サン・ジョルジュのポテンシャルはブルゴーニュでも誰もが認めている。村のヴィニュロンだけでなく地方全体が、朗報を心待ちにしている。

このレ・サン・ジョルジュは集落の南部にある。土地台帳上は隣村のプレモー村に属するクリマも含め、南部から産出されるワインは、堅牢なタンニンのいわゆるニュイ・サン・ジョルジュぽい味わいなのに対して、「トレイ」など集落北部のヴォーヌ・ロマネ寄りでは、硬いタンニンは南部より控えめでジューシーなタイプになる。

Aloxe-Corton

アロース・コルトン村







ブルゴーニュの富士山？ 威風堂々としたコルトンの丘

ブルゴーニュの風景はどこを切り取っても絵になるが、その中でも「コルトンの丘が一番」と地元では挙げる人が多いのではないか。ボーヌからサヴィニイ・レ・ボーヌの畑を抜けてペルナン・ヴェルジュレスへと至る道すがら、右手に見えるコルトンの丘は、丘陵が一枚板のように連なるブルゴーニュでは珍しく独立していて、ほぼ左右対称の姿で畑の中に立ち上がる様は威風堂々と本当に美しい。冬の朝、畑の脇に車を停めて、息を白くしながら撮影しているアマチュアカメラマンをよく見かける（ブルゴーニュの畑は日当りが良くてすぐに融けてしまう。写真を撮るなら絶対午前中に！）。

遠くボーヌの町を臨む南斜面の中腹には、背の高い白亜の十字架が立っている。これはボーヌ市のオスピス・ド・ボーヌが改修された際に、中庭にあったものを「ルイ・ラトゥール」が譲り受けて自社畑に移設したもの。この十字架のやや右からペルナンの村に至るまで、丘の西半分が主として白のグラン・クリュ「コルトン・シャルルマーニュ」になっている。

コルトン・シャルルマーニュの名前とワインの色にはちょっとしたエピソードがある。名前の由来は、神聖ローマ帝国の初代大帝、シャルルマーニュ（カール）大帝がこの地にブドウを植えたことからと伝えられている。そして、お妃は大帝の白い口髭が赤ワインで汚れるのをひどく嫌っていた。そこで「あなた、どうせ植えるのなら白ブドウにしてくださいよ」と懇願して白の畑になったのだという。嘘か真か？　歴史の真相はさておき、丘の西半分に白ブドウを植えるのはちゃんと理に適っている。西半分は石灰質が強く、地表を見ても白っぽい。対して、東半分はアロース・コルトン村からラドワ・セリニイ村へと東に向かうほどにオレンジがかった茶色が濃くなっていく。もちろん例外は多々あるが、一般に白い土壌には白、赤い土壌には赤と言われているため、お妃の願いは的を射ていたことになるのだ。

コルトンの丘を取り巻く 個性豊かな三つの村

ペルナン・ヴェルジュレスにも歴史に絡むエピソードがある。フランス王アンリ4世がペルナンの村を訪れ、いたくワインを気に入った。そして「（ワインを飲み干し）グラスだけ置いていく＝ヴェール・ジュ・レス verre je laisse」と言い残したのが、同村のプルミエ・クリュ「ヴェルジュレス」に転じたと言われている。

ペルナンのワインは日本ではまだ知名度が低いかもしれないが、「知られざるコストパフォーマンスの高い村」として人気が高まっている。白はミネラルが際立ち、赤はすらりとした体躯でバランスに優れる。値段が上がってしまう前にぜひとも押さえておきたい。

コルトンの丘の裾野、南東と東に位置するそれぞれアロース・コルトン村とラドワ・セリニイ村は、白も産出しているが、やはり赤がメインとなる産地。「コルトン」は合計160ヘクタールの広大なグラン・クリュで、コート・ドール地区のグラン・クリュでは唯一「クロ・デュ・ロワ」などリュー・ディ（小区画）をラベルに記載することが認められている。

もう一つ忘れがちなグラン・クリュ、白の「シャルルマーニュ」はコルトン・シャルルマーニュの畑と重なるが、ラドワ・セリニイ村に属する畑は名乗ることができない。

ところで、コルトンと聞くと、地元では大理石をイメージする人も少なくない。黄土色がかったクリーム色に茶色がかった赤のサシが入った大理石は、よく裕福な邸宅の玄関やドメーヌの土間に敷かれている。石切り場はブドウが栽培されていない丘の北側に隠れている。高級ワインとして、高級建材として、コルトンは地元では象徴的な存在なのだ。

Volnay

ヴォルネイ村







©Yukiko KUMATA

中世から続くグラヴィティー（重力移動）システム

ヴォルネイの集落は、林がすぐ背後に迫った斜面の高台にある。コート・ドール地区を縦断する国道74号線を眼下に、よく晴れた冬の日には遠くモンブランも見渡せるほど、とても見晴らしがいい。とはいっても、集落の中心部はどうやって収穫果を積んだミニバンがすれ違うのか心配になるほど道幅が狭いうえ、両側にはぴっちりと建物が立ち並んでいて、住民は存分に眺望を享受できないのかもしれないが……。

ヴォルネイの集落は典型的なヴィニュロンの村だ。2階建てドメーヌの1階部分は間口を大きくとってワインを醸造し、発酵後のワインは地階に掘ったカーヴに下ろして熟成を続けていた。現在ではスタンダードとなったグラヴィティーシステムが、ここでは中世から当たり前のように実践されてきたのである。

一方、人間はというと、地階・1階をワイン造りに当てて2階を住居としていた。ヴォルネイに平屋はない。ワインに適した土地はすべて開墾してしまい、村人たちは残ったわずかな土地におしくらまんじゅうをするように暮らしてきたのだ。都心の狭小住宅を想像してもらうと、イメージしやすいかもしれない。

最も、ヴォルネイには貴族が当主となっているドメーヌもあって、「ドメーヌ・マルキ・ダンジェルヴィーユ」と「ドメーヌ・ド・モンティーユ」はそれぞれ集落の北端と南端に、表門からはわかりづらいが中庭のある広い敷地に醸造施設を構えている。また、最南端に位置する「ドメーヌ・プス・ドール」も、遠く国道からでも一目でそれと気が付くひと際大きなドメーヌだ。ちなみに内部はこちらもグラヴィティーシステム。改修する際に、アロース・コルトン村にある「ルイ・ラトゥール」の、収穫果の搬入から熟成までポンプを使わずに済む構造を参考にしたという。

ヴォルネイのワイン造りの歴史はコート・ドール地区でもとりわけ長く、ブルゴーニュにあった古代ローマ都市オータンからボーヌへと通じるローマ街道沿いにオータンの教会が畑を開墾したのが始まりだ。このローマ街道は現在の県道73号線として現在も健在であり、教会が耕していた畑もプルミエ・クリュ「キャレル・スー・ラ・シャペル」の名前で残っている。

大公家が愛したエレガントなテロワール

続いて入植したのがカペー朝ブルゴーニュ伯爵家で、このためヴォルネイには「クロ・デ・デュック」(フランス語で「大公家の畑」) をはじめ、後継であるブルゴーニュ大公にちなんだ名前のクリマが点在している。きっと伯爵家も家柄にふさわしいテロワールを探していたのだろう。ヴォルネイのワインがコート・ド・ボーヌ地区で最も上品で繊細と評されるのも、なんとなくわかるような気がする。確かに北隣のポマールに較べると、タンニンはもっと丸みを帯びていて、果実味もよりフレッシュに感じられる。また、繊細で女性的といえばシャンボール・ミュジニイの名前も挙がるが、ヴォルネイの方が肉付きが良い。

ヴォルネイはコート・ドール地区でも比較的AOC内の土壌が均質で、ブラインドで飲んでも「あぁ、ヴォルネイっぽい」と他の村との見分けが比較的しやすい。それでも斜面最上部に位置するプルミエ・クリュ「クロ・デ・シェーヌ」は、シャルドネを植えてもよさそうなほど表土が白茶けていて、味わいはミネラリーで硬質に傾く。また、そのすぐ斜面下、県道73号線を挟んだ東隣の「カイユレ」は、ややスパイシーでより豊満な味わい――と繊細・女性的なトーンは共通していながら、クリマによってテロワールの微妙な違いを楽しめる。

カイユレに接する南隣の畑プルミエ・クリュ「サントノ」は、コミューンとしてはムルソー村に属するが、ピノ・ノワールを植えるとヴォルネイ扱いになる。「ドメーヌ・デ・コント・ラフォン」などムルソー村の所有者が多く、白の名手が手掛ける赤ワインは非常に興味深い。

Meursault

ムルソー村




©Yukiko KUMATA


©Yukiko KUMATA

「ブルゴーニュの三つの真珠」白の銘醸地

ムルソー、ピュリニイ・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェの隣り合う三つの村は、「ブルゴーニュの三つの真珠」とも称される、ブルゴーニュきっての白の銘醸地である。

ボーヌ市から南下して出合う、一つ目の真珠がこのムルソー村だ。コート・ドールのワイン生産村では人口約1500人と規模の大きな村で、毎週金曜日に市が立つ教会広場の周りにはビストロやワインショップ、パン屋などが立ち並ぶ。

教会前広場の一角、噴水の背後に控える村役場は、フランス人にとって実は隠れた観光スポット。『大進撃』という1966年公開の映画は、第2次世界大戦末期、レジスタンスがオスピス・ド・ボーヌの修道女と協力してナチスを撃退するコメディーで、この村役場を舞台にクライマックスを迎える。1997年に『タイタニック』が登場するまでフランスの興行成績1位、国産映画では今なお1位の座を譲らない国民的映画だ。映画を知らない外国人にとっても、色鮮やかなブルゴーニュ風のモザイク屋根は、インスタ映えすること間違いない。

ちょうどこの村役場の裏あたりから、ムルソーのプルミエ・クリュの一群は南に向かって帯状に伸びている。このうち、ムルソーのプルミエ・クリュ御三家と呼ばれる「ペリエール」「シャルム」「ジュヌヴリエール」は、ピュリニイと接する南端に位置している。

バトナージュを控え テロワールを生かした造りへ

ムルソーの村名AOCはプルミエ・クリュを挟んで斜面の上と下、そして村役場の後方のおおよそ三つのゾーンに区分できる。

プルミエ・クリュの斜面上は、コミューンとしては白のAOCがないブラニー村北部（ピノ・ノワールを植えれば「ブラニー」になる）に属する区画と、プルミエ・クリュから藪を挟んで1段高くなった区画がある。「ナルヴォー」は白い石が表面を覆う石灰質土壌で、シャープな酸味が特徴だ。

斜面下は、一般にイメージされるムルソーの特徴が村名AOCでは最も出ているかもしれない。バターにも形容される独特のまったりとしたコクがあって、プルミエ・クリュよりは軽めだが、それでも余韻は豊満でふくよか。「『ジュヌヴリエール』は高いから、すぐ下の『リムーザン』がお買い得」などと言われたりすることもある。ただし、20年くらい前はバトナージュ*を効かせた芳醇なタイプが好まれたが、最近は醸造・熟成の段階で人為的な技術をあまり多用せず、テロワールをナチュラルにワインに表現する流れに変わってきた。バトナージュもかなり頻度が少なくなってきている。

プルミエ・クリュに隣接するクリマは別として、ムルソーの村名AOCでリュー・ディが語られるようになったのは、村役場背後の斜面一帯が始まりだろう。「カス・テット」など、見かけたことのある方も少なくあるまい。真東を向いた傾斜の大きい斜面には、瀟洒な小屋がポツポツと点在している。ブルゴーニュで「カボット」と呼ばれるこの小屋は、車がなかった時代に農機具をしまったり、お昼にサンドイッチを食べたり、雨宿りのために使われていた。いかにも作業小屋風の簡素な作りが大半なのだが、ムルソーだけは1泊できそうな別荘風に立っている。どうやらその昔、ムルソー村のお金持ちたちが、週末にピクニックもできるよう競って立派なカボットにしたらしい。ワインの味わいは、ブルジョワ風のカボットとは正反対に、エッジの立ったミネラリーなタイプになる。

ムルソーにはグラン・クリュがない。90年代に「ドメーヌ・アルベール・グリヴォー」がモノポール「クロ・ド・ラ・ペリエール」を格上げ申請したことがあったが、かなわなかった。それでも、まさに真珠のように素晴らしいワインを産出するのに異論を唱えるワイン愛好家は皆無だろう。

*熟成中にタンク内を攪拌し、オリの成分を抽出すること

Puligny-Montrachet

ピュリニイ・モンラッシェ村







©BIVB/Denis GADENNE



白の産地となったのは18世紀から

　フランスの他の産地へ行くと、生産者がとっておきのご自慢白ワインを出す時に「このワインはブルゴーニュのピュリニイにも負けない○○があって……」と説明しだして、思わぬところで出くわす地元の地名にビックリすることがある。○○に入るのは、ミネラルだったり、洗練さだったり、長熟性だったり。いずれも「ピュリニイ・モンラッシェ」の特徴として挙げられる形容詞ばかりだ。ブルゴーニュを象徴する白ワインであり、「ピュリニイが一番好き」という愛好家も多いのではないか。フランスの造り手側にとっても、意識せずにはいられない憧れワインの代名詞なのである。

　そんなピュリニイも、昔はむしろ赤ワインの産地だった。色が淡く「クレーレ」(英語の「クラレット」)と呼ばれた赤ワインは、近世に入ってから徐々に植え替えが進められ、集落の背後に広がるモンラッシェの丘が白の産地となったのは、18世紀のこと。ピュリニイ産の白ワインは瞬く間に名声を得、高級ワインの証として、19世紀には、村のワインは「モン・ラッシェ(Mont-Rachet)」の名前で流通するようになったという。『三銃士』で知られるアレクサンドル・デュマが「脱帽して跪いて飲むべし」と、グラン・クリュ「モンラッシェ」を讃えたのもこの時代のことだ。

　モンラッシェの語源は「はげ山」で、その名の通り母岩が地表近くまで迫り、ブドウ以外の植物は育ちにくい土壌だ。実際、隣のサン・トーバン村へ抜ける国道6号線沿いのモンラッシェの丘の延長部分などは、南斜面で日当たりこそ抜群だが、白っぽいゴツゴツとした岩肌が所々むき出しとなっていて、せいぜい足首くらいまでの雑草しか生えていない。

　そのモンラッシェを中心として、シャサーニュ・モンラッシェ村と接する南端に「シュヴァリエ・モンラッシェ」「バタール・モンラッシェ」「ビアンヴニュ・バタール」の四つのグラン・クリュ、「フォラティエール」を中心に17のプルミエ・クリュがある。行政区分上はブラニー村に属する斜面上部の「シャン・ガン」などはミネラルがより突出し、斜面下部の「コンベット」などは厚みを増す。

モンラッシェが高速道路建設の予定変更へ

　このピュリニイ・モンラッシェ村、コート・ドール地区では珍しく特集の冒頭で書いたような扇状地に集落はない。集落の中心となる村役場は、プルミエ・クリュ「ピュセル」とバタール・モンラッシェの間の道を下ってきた延長線上にある。理由は定かでないが、おそらくシャサーニュ・モンラッシェ村との境にある谷の出口がモンラッシェやクリオ・バタール・モンラッシェに格付けされていることから、あえて村人たちが避けたのだろう。

　谷の出口を避けたのは住民だけではない。谷間を走る国道6号線はそのままパリに続いていて、高速道路が開通する時、ここが建設予定地だった。でも、そこはワインの国フランスのこと。高速道路のためにモンラッシェの畑を一部つぶすのはマズイと、工事計画が変更となった。実際に建設されたのはボーヌとサヴィニイ・レ・ボーヌ村の境界線で、犠牲となったのはプルミエ・クリュ「マルコネ」である。

　それはさておき、平地部分に築かれたピュリニイの集落は、地下水層が近すぎてカーヴが掘れない。ドメーヌの熟成庫はいずれも1階にあって、夏場は空調が必要になる。逆に言えば、空調設備が普及するまでピュリニイの生産者たちは自分たちのドメーヌで長期熟成できず、醸造後は夏前までにバルクでワインを売らざるを得なかったということだ。このため、ピュリニイでは村外のネゴシアンの力が強い時代が長く、他の人気村と較べればドメーヌ元詰めの歴史は浅い。現在でも十分ワインの評価は高いが、これからノウハウを積んでさらに品質が向上する可能性があるし、まだ知られていない優秀なドメーヌも出てくるだろう。世界的にもクラシックな超メジャーなピュリニイだが、今後も目が離せない村なのだ。

Chassagne-Montrachet

シャサーニュ・モンラッシェ村





©ルイ・ジャド／プルミエ・クリュ「アベイ・ド・モルジョ」

隠れた赤の産地でもある白ワインの銘醸地

シャサーニュ・モンラッシェ村まで下ると、コート・ドールもだいぶ南に来たなと感じる。事実、東の村堺はもうソーヌ・エ・ロワール県。隣町シャニーには3ツ星レストラン「ラムロワーズ」もあり、住民はスーパーも朝市も日々の用事ならシャニーで済ませてしまう。

「ブルゴーニュの三つの真珠」と呼ばれる白の銘醸地の最南端にあるが、ムルソー、ピュリニイ・モンラッシェと違って、シャサーニュ・モンラッシェはもともと赤主体の産地だったこともあり、今でもピノ・ノワールの栽培が多い。そのわりにあまり赤を見かけないのは、白のイメージが強すぎて赤が売れにくいため、「コート・ド・ボーヌ・ヴィラージュ」に格下げされているケースもあるからだ（「ボーヌ」の名前のほうがピンとくる）。市場の声にこたえて白へのシフトが進んでおり、25年ほど前に赤白の割合が逆転、現在は赤35パーセント、白65パーセントまで白が増えてきている。

どのクリマでも赤白ともに産出できるが、赤が多めなのは集落の背後にそそり立つ石切り場のふもと、プルミエ・クリュ「クロ・サン・ジャン」周辺や、傾斜の緩やかな斜面の立ち上がり部分、「オー・ブリオット」や「モルジョ」である。

コート・ドール地区のワイン生産村には、かつて石切り場があった村が多い。クリマ「ペリエール」（フランス語で『石』の派生形）はその名残で、ヴージョ、ムルソー、ピュリニイの「ペリエール」は、実際に廃墟となった石切り場の足もとにある。

シャサーニュ・モンラッシェ村の石切り場は今も現役だ。規模も大きく、オレンジっぽく白茶けた岩肌は、6キロ離れた高速道路からもすぐにそれと判別でき、シャサーニュ・モンラッシェ村の目印となっている。だが、どうやら昔ほど稼働していないらしい。ドメーヌの奥さま曰く「突然、『ドーン！』と発破をかけるから、生まれてからずっと住んでいても毎度飛び上がるくらいビックリするのよ。……でも、まぁ今日は静かね」。今日どころか、筆者はシャサーニュに行く度、今度こそ聞けるかとワクワクするのだが、20年たっても残念ながら「ドーン！」を体験していない。

この石切り場のふもとにあるクロ・サン・ジャンは赤の銘醸地として呼び声が高く、19世紀には「クロ・ド・ヴージョ」と同じ価格で取引されていた。シャサーニュらしいふっくらとした果実味よりも、ミネラルとタンニンで引き締まったストラクチャーが際立つ赤となる。

モルジョもまた、シャサーニュを代表するプルミエ・クリュ。こちらは赤白ともにシャサーニュらしい、横幅のたっぷりとあるフルボディなワインに仕上がる。

現存する数少ない遺跡モルジョ修道院

ブルゴーニュのブドウ畑が修道院によって成長してきたのはよく知られているが、なかなか建物を目にすることはない。畑の真ん中に残るポツンと残るモルジョ修道院跡は、中世をしのばせる貴重な存在だ。リュー・ディとしての本来のモルジョは、この修道院跡を中心に「モルジョ」と「アベイ・ド・モルジョ」だけだが、AOCとしては両者を取り巻くプルミエ・クリュのリュー・ディもモルジョを名乗れることになっている。

実はこの修道院跡、「ドメーヌ・フルーロ・ラローズ」の個人所有物で、当主ニコラ・フルーロ氏の奥さま久美子さんは日本人。2年前に修復を専門とする建築家に設計図を引いてもらい、建築資材も含めて往時の姿をなるべく忠実に再現するプロジェクトが始まっているそうだ。竣工が今から待ち遠しい。

最後になってしまったが、シャサーニュには三つ白のグラン・クリュがある。「モンラッシェ」と「バタール・モンラッシェ」はクリマのちょうど真ん中辺りに村境があり、ピュリニイ・モンラッシェと分け合っている。「クリオ・バタール・モンラッシェ」は、両村のグラン・クリュの中で最も繊細ではかない味わいになる。

“ブルゴーニュのニュアンス”を持つ世界のワイン20本 & ブルゴーニュの人気TOP10のワイン20本

ブルゴーニュでも特に人気の高い産地が、この9村20銘柄。

ジュヴレ・シャンベルタン村
シャンボール・ミュジニイ村
ヴォーヌ・ロマネ村
ニュイ・サン・ジョルジュ村
アロース・コルトン村
ヴォルネイ村
ムルソー村
ピュリニイ・モンラッシェ村
シャサーニュ・モンラッシェ村

各産地の代表的生産者のワインをテイスティングし、ブルゴーニュの神髄を知る。
またその人気産地に似ているニュアンスを持つ、世界のワインをペアで試飲。
“ブルゴーニュそっくりさん”も“やや似ているワイン”も、
世界の著名生産者が造るワインは、その土地ならではの個性が映し出された逸品。
ブルゴーニュ・ワインと世界のワイン、比べて楽しもう！

ページの見方

❶ **ワイン名とヴィンテージ**
❷ **ワインデータ：**生産地域／品種／価格／問い合わせ先
❸ **生産者情報**　❹ **このワインの産地**
❺ **この村の特徴は？：**村ごとの土壌や気候、味わいなどの傾向　❻ **生産国名**
❼ **ココがポスト・ブルゴーニュ**
右ページのブルゴーニュ・ワイン産地との類似ポイント
❽ **プレゼント：**マークのついたワインを読者にプレゼント。
応募要項はP164をご覧ください

Present プレゼント



ブルゴーニュ人気TOP9産地のワインとは？ 世界の〝ブルゴーニュ似〟ワイン どこが〝そっくり〟？

日本のワインファンが愛してやまないブルゴーニュ・ワイン。
人気の村TOP9にフォーカスし、気鋭のテイスター3人が産地の特徴と魅力を紹介。
そして今回は人気のブルゴーニュ・ワインに味わいが似ている世界のワインも登場。
どれが“そっくりさん”か、あるいは“微妙”か……検証スタート！

――ブルゴーニュ・ワインが不作で価格の高騰が叫ばれて久しいですが、ブルゴーニュ・ワイン愛好家は健在です。日本で人気の高いブルゴーニュのアペラシオン（産地）を紹介するとともに、フランス以外の国で造られた〝ブルゴーニュ似〟のワインを試飲し、類似点、そしてそれぞれの個性を検証していただきました。いかがでしたか？

情野　今回は、まずブルゴーニュの村やクリュの特徴を押さえた上で、フランス以外の国からニュアンスが近いワインを選び「どこが似ていて、どこが違うか」を確認しました。これにより、それぞれの地域、テロワールの特徴や個性、魅力が浮き彫りになりました。ここまでそろえて比較する機会はこれまでなかったので、ワクワクすると同時に、思わずいつも以上に真剣にワインと向き合いました（笑）。ブルゴーニュは、特に若い世代に人気がありますよね。



矢口　そうですね。ボルドーなどと比べるとタッチがライトで受け入れられやすいのだと思います。

私の勤務するレストランは、シェフが「銀座レカン」の出身で、その時代からのお客さまも多く、フランスワインが圧倒的に人気がありますが、特にブルゴーニュの支持は厚いです。開店してからまだ日が浅いレストランなので、これからワインリストを充実させなくてはならないのですが、ブルゴーニュ・ワインをどうやってラインナップに加えようか……、最近の価格高騰には本当に頭を抱えてしまいます。

大越　私が以前レカンで働いていた2010年前後は、情野さんがシェフソムリエを務める「アピシウス」と同様、歴代のソムリエが時間をかけてコツコツ仕入れてきたワインストックがたくさんありました。しかし最近のブルゴーニュの生産量の少なさや価格を見ると、同じことをするのは難しいですよね。グラスワインで『ジュヴレ・シャンベルタン』などを提供できたあの時代とは異なり、数年前にオープンした私のレストランでは、そうはいかない。

今回のテイスティングで明らかなように、世界を見渡すとクオリティーの点でブルゴーニュに匹敵するワインを見付けることは十分可能です。そして、そうした世界中のワインを提供することで、お客さまの満足度を上げることができます。実際に私のレストランでも、お料理とのペアリングで提案するワインにフランスワインが入らないケースも珍しくありません。その場合のワインのセレクトポイントは、ライトでフレッシュ、風味が豊かなことなどです。



一方で、ブルゴーニュ・ワインを強く求めるお客さまもいらっしゃいます。日本では世界中のワインを入手できますが、ブルゴーニュしか持ち得ないテイストがあることも事実ですから。

情野　そうですね。私が勤務するレストランでも、ブルゴーニュを好まれる方は確かに多い。価格を気にせずに選ばれる方もいらっしゃいます。

ブルゴーニュ好きの方に、今日テイスティングしたワインを勧めて「世界にはこんなピノ・ノワールやシャルドネもあるんだ」と興味を持っていただければうれしいですよね。



――今回、特に印象に残った〝ブルゴーニュ似〟ワインを教えてください。

一同　『シャサーニュ・モンラッシェ・ラ・プラティエール 2017年』（ドメーヌ・デ・テール・ドゥ・ヴェル）と、『菊鹿 シャルドネ NV』（熊本ワインファーム）はよく似ていました。

矢口　もしブラインド・テイスティングだったら、どちらがシャサーニュ・モンラッシェかわかりませんね！

情野　どんぴしゃりでした！　菊鹿シャルドネの樽やキノコの香りは、シャサーニュ・モンラッシェの特徴を実によく表現しています。口中の果実感のボリュームはシャサーニュ程ではなかったものの、全体的な味わいのベクトルがシャサーニュに向かっている。

大越　熊本ワインは、フランスに負けない日本のシャルドネの造り手と言えますね。

それから、カナダの『ピノ・ノワール・アンフィルタード 2016年』（ノーマン・ハーディ・ワイナリー&ヴィンヤード）は、『ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・アン・カイユレ・ヴィニフィエ・エ・エルヴェ・アン・アンフォール 2015年』（ドメーヌ・ラ・プス・ドール）とニアピンでした。

矢口　ノーマン・ハーディのピノ・ノワール、丸みを帯びてやさしくて、ヴォルネイを思わせる落ち着きのあるたたずまいが





あって、よく似ていましたよね。

情野　価格はかなり差がありますが、「ルロワ」の『ドメーヌ・ルロワ ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ・レ・ボー・モン2009年』と、ニュージーランド「サトウ・ワインズ」の『サトウ・ピノ・ノワール・ノースバーン 2016年』もかなりいい線行ってました。ソムリエという職業柄、どうしても価格を見て考えてしまいますが、ルロワはさすがです。そしてサトウ・ワインズは、ブルゴーニュ好きのお客さまにお勧めしたいです。

大越　クオリティーの高いワインに出合うと、素直にお客さまに飲んでいただきたいと思いますよね。今回登場したワイン、質と価格のバランス、競争力という点から見ると〝そっくりさん〟に軍配が上がるものもありました。

情野　コストパフォーマンスという観点から、「自宅でブルゴーニュのニュアンスを楽しみたい時のワイン」としてセレクトするのもいいですよね。

――この先も、世界のワインはブルゴーニュのシャルドネとピノ・ノワールを目指すのでしょうか？

大越　私がレカンでソムリエをしていたころは、今となっては高価でとても手が出ないようなワインでも頑張れば入手することができましたし、勉強のために高級ワインのテイスティング会に頻繁に参加することもありました。しかし、現在はそのような環境はほとんどありません。

矢口　そうですね。私と同世代のソムリエは、トップクラスのワインを勉強できる機会が少ないと言います。

情野　ブルゴーニュの「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」や、ボルドーの「5大シャトー」をテイスティングしたことがないソムリエも多いですからね。

矢口　若い世代のソムリエは、むしろニューワールドのワインと料理のマリアージュの方がイメージしやすい、という時もあります。

情野　でもブルゴーニュ・ワインには普遍的な魅力があり、だからブルゴーニュには世界中から修行のために生産者が集まって来るのです。シャルドネは世界中に生産者がいますが、その中で「モンラッシェ」を飲んだことがない人はいないはず。なぜなら皆それを目指しているのですから。私自身もシャルドネやピノ・ノワールのワインのテイスティングをする時、「これはブルゴーニュのどの村や畑か」と常に自問します。

　今回の企画はブルゴーニュと、世界のピノ・ノワールとシャルドネの対比という視点で、とても面白かったですね。ブルゴーニュの普遍性を確認し、また世界の〝ブルゴーニュ似ワイン〟については、その品質の高さはもちろん、その地域や造り手にしか出せない個性をあらためて知ることができました。さっそく今日から、ほかの品種でも〝そっくりさん探し〟を始めます！（笑）



ブルゴーニュ と 世界の“ブルゴーニュ似”ワイン インデックス

フランス ブルゴーニュワイン





世界のワイン

テイスターズ ベストカップル！

今回のテイスティングで、ブルゴーニュとその他の国のワイン、「味わいが似ているカップル」ベスト3を紹介します。

Mamoru YAGUCHI

矢口 衛氏



「レストラン ラフィナージュ」（銀座）ソムリエ。「銀座ハプスブルク・ファインヒェン」にてサービス、ソムリエとしてキャリアをスタート。オーストリアワインのみを扱う同レストランで5年間従事する中で、2017年にソムリエ資格を取得。18年より現職

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières
ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ レ・フォラティエール 2016年
ドメーヌ・ポール・カリヨン／1万7000円

&

Elgin Chardonnay Clonal Selection
エルギン・シャルドネ・クローナル・セレクション 2016年
リチャード・カーショウ・ワインズ／6100円

『ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・フォラティエール』は果実味主体ではなく、独特の塩味がある。タイトなスタイルがリッチな果実味とボリュームをうまく引き締めている。一方、南アフリカの『エルギン・シャルドネ』は程よい果実味と塩味、キレ、バランスが非常によく取れていて、飲みごたえもありながら、酸味もしっかりある。ブラインドで「ピュリニイ・モンラッシェだよ」と言われたら信じてしまうワイン。

Volnay 1er Cru En Caillerets Vinifié et Élévé en Amphore
ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・アン・カイユレ・ヴィニフィエ・エ・エルヴェ・アン・アンフォール 2015年
ドメーヌ・ラ・プス・ドール／1万4000円

&

Pinot Noir Unfiltered (Niagara)
ピノ・ノワール・アンフィルタード（ナイアガラ産）2016年
ノーマン・ハーディ・ワイナリー＆ヴィンヤード／5100円

「ノーマン・ハーディー」は程よく熟した果実、スパイシーな風味、抑制のきいた赤い果実の味わい、ミネラルが感じられる。「ドメーヌ・ラ・プス・ドール」の『ヴォルネイ』はアンフォラでの醸造。私のヴォルネイのイメージはノーマン・ハーディーの方が近い。キノコやマッシュルームのような香りは、ヴォルネイのニュアンスにとても似ていた。

Chassagne-Montrachet La Platière
シャサーニュ・モンラッシェ・ラ・プラティエール 2017年
ドメーヌ・デ・テール・ドゥ・ヴェル／9000円

&

Kikka Chardonnay
菊鹿シャルドネ NV
熊本ワインファーム／2648円

『シャサーニュ・モンラッシェ・ラ・プラティエール』は果実味主体で、その後に塩味、煎ったクルミの香り、程よいボリュームが続く、エレガントなワイン。『菊鹿シャルドネ』も果実味主体でタイトな印象で、温度が上がると複雑味が増す。どちらも南の産地という共通点があるためかテロワールが似ているところがあり、ワインの構成も似ている。

Motohiro OKOSHI

大越 基裕氏



1976年、北海道生まれ。ワインに魅せられて渡仏、帰国後2001年に「銀座レカン」にソムリエとして入社。09年にシェフソムリエとなる。その間06年に再び渡仏、ワイン生産者やレストランで2年半経験を積む。13年に独立し、ワインテイスターとして国内外で活躍。17年にベトナム料理レストラン「アン ディ」をオープン

Gevrey Chambertin Mes Cinq Terroirs
ジュヴレ・シャンベルタン・メ・サンク・テロワール 2016年
ドニ・モルテ／1万2040円

&

Ata Rangi Crimson Pinot Noir
アタ・ランギ・クリムゾン・ピノ・ノワール 2017年
アタ・ランギ／4200円

「ドニ・モルテ」は、ジュヴレ・シャンベルタンらしい厚みと骨格の強さを兼ね備えている。スパイシーな風味をまとう個性、程よく凝縮感のある果実感が上品かつジューシーにまとまっている。「アタ・ランギ」はとても抑制された果実感と、ストラクチャーが明確。焦点の定まった味わいが、果実感と骨格の強さを打ち出すジュヴレ・シャンベルタンの対比として面白い。

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières
ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ レ・フォラティエール 2016年
ドメーヌ・ポール・カリヨン／1万7000円

&

Elgin Chardonnay Clonal Selection
エルギン・シャルドネ・クローナル・セレクション 2016年
リチャード・カーショウ・ワインズ／6100円

ピュリニイ・モンラッシェ村の「レ・フォラティエール」は常にオイリーでゆったりしたテクスチャーのワインが生まれる畑。ピュリニイらしい粘土質の多い土壌によるフレッシュな酸味が特徴。「リチャード・カーショウ・ワインズ」があるエルギンは、世界のシャルドネの産地でもブドウの生育シーズンの平均気温が低い代表的産地。それゆえの柑橘類の風味や明確な酸、降水量の少なさや、ハングタイムの長さからくる豊かなミッドパレットが生み出す味わいの構成が、「レ・フォラティエール」と同調する。

Chassagne-Montrachet La Platière
シャサーニュ・モンラッシェ・ラ・プラティエール 2017年
ドメーヌ・デ・テール・ドゥ・ヴェル／9000円

&

Kikka Chardonnay
菊鹿シャルドネ NV
熊本ワインファーム／2648円

シャサーニュ・モンラッシェ村は、ピュリニイ・モンラッシェ村より小石の多い暖かい土壌で知られている。それゆえにテクスチャーがよりソフトな味わいとなる。「熊本ワインファーム」は余韻の長さはこれにかなわないにしろ、丸みを帯びたテクスチャー、広がりのあるストラクチャーが備わっており、同じような味わいのバランスとなっている。

Hiroyuki SEINO

情野 博之氏



レストラン「アピシウス」シェフソムリエ。「インターナショナルASIソムリエ・ディプロマ」取得。女子栄養大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団オフィシエ叙任。第6回「ポメリー・スカラシップ」優勝。第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、『ゴ・エ・ミヨ 2019』の「ベストソムリエ賞」受章

Domaine Leroy Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts
ドメーヌ・ルロワ ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ・レ・ボー・モン 2009年
ルロワ／18万5000円

&

Sato Pinot Noir Northburn
サトウ・ピノ・ノワール・ノースバーン 2016年
サトウ・ワインズ／7500円

価格の差はあれど、ワインの風格や味わいのベクトルはほぼ同じ方向を向いている。どちらもモダンなワインというより、牧歌的なワインに仕上がっている。こんな味わいに出合うと、古き良きブルゴーニュを彷彿とし、身体が癒やされる感覚に襲われる。

Corton-Charlemagne
コルトン・シャルルマーニュ 2014年
ルイ・ラトゥール／2万3000円

&

Catena Zapata White Stones Chardonnay
カテナ・サパータ・ホワイト・ストーンズ・シャルドネ 2016年
カテナ／1万1600円

「カテナ」のしっかりとした硬質な味わいは、まさしく「コルトン・シャルルマーニュ」を思わせる。一方「ルイ・ラトゥール」は南向きの斜面由来の柔らかな味わい。思わず「どっちが、どっち?」とツッコミたくなるコントラストが楽しい。ともに長く熟成させた後の、ワインが開いた状態を思い浮かべると、ワクワクします。

Chassagne-Montrachet La Platière
シャサーニュ・モンラッシェ・ラ・プラティエール 2017年
ドメーヌ・デ・テール・ドゥ・ヴェル／9000円

&

Kikka Chardonnay
菊鹿シャルドネ NV
熊本ワインファーム／2648円

酸味が少なくてクセがなく、『菊鹿シャルドネ』はいつ飲んでもお行儀がよく、美味しい。以前から「シャサーニュ・モンラッシェに似ている」と思っていたが、あらためて飲み比べると、どちらがフランス？　と思わず悩んでしまう。恐るべし、菊鹿シャルドネ。間違いなく、日本のシャルドネの最高峰。

Gevrey Chambertin Mes Cinq Terroirs

ジュヴレ・シャンベルタン・メ・サンク・テロワール 2016年

DATA

AOC ジュヴレ・シャンベルタン

品種：ピノ・ノワール 100%

価格：1万 2040 円

問い合わせ先：ヴァン シュール ヴァン

この産地の特徴は？

タンニンが醸す男性的な魅力

粘土質で鉄分の多い土壌から生まれるワインは「濃い色調」に。しっかりとしたタンニンに支えられ、スパイシーさも備え、十分な厚みが感じられる味わいだ。「男性的」と形容されることが多い。



力強いタンニンと確かなバランス

充実したボディを支えるタンニン

情野　ジュヴレ・シャンベルタンの特徴は、粘土質や鉄分が多い土壌に由来する色素やタンニンにあります。「男性的」なワインで、実際私が勧めるレストランでも男性客に好まれますね。「ドニ・モルテ」の『ジュヴレ・シャンベルタン・メ・サンク・テロワール』は五つの畑をブレンドしたワイン。こなれていてスムーズですね。グラスを回すと力強いタンニンに支えられたボディが表れ、モカのようなタッチも感じます。後味に残る渋味が実に心地いい。

大越　メ・サンク・テロワールは、この造り手のほかのプルミエ・クリュのワインに比べて早く開くこともあって、人気があります。

先代のドニ氏は、アメリカなどしっかりとした味わいを好む国にも受け入れられる濃厚なワインを造っていましたが、息子のアルノー氏の代になり、エレガントなスタイルに変わりました。タンニンは力強いですが、収量を抑えていることや、樽を上手に使っていることもワインに表れていますね。さらにシナモン、リコリスなどスパイスの香りがブラックベリーの果実味にアクセントを付けています。

矢口　ジュヴレ・シャンベルタンのワインは、タンニンとスパイスの両方を持ち合わせているというイメージです。ドニ・モルテ氏は、私も好きな生産者。この2016年は若い時期から楽しめそうです。

一方、ニュージーランドの『クリムゾン・ピノ・ノワール』はバランスが実にいいですね！　最初は甘い赤系果実を感じましたが、しっかりとした酸味があり、メ・サンク・テロワールと同様のスパイスのニュアンスが表れます。タンニンも程よいです。

生産者

Denis Mortet

ドニ・モルテ



故ドニ・モルテ氏の長男アルノー氏（写真）が、ビオロジックに近い農法でブドウを栽培。父の時代よりもピジャージュの回数を減らすなど、抽出を抑えたワインを目指す。アン・モトロなど5区画のキュヴェをブレンドしたのが『メ・サンク・テロワール』。

ニュージーランド
New Zealand

Ata Rangi Crimson Pinot Noir

アタ・ランギ・クリムゾン・ピノ・ノワール 2017年



DATA
生産地域：**マーティンボロー**
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：4200 円
問い合わせ先：ヴィレッジ・セラーズ

ココが ポスト・ブルゴーニュ

果実味が抑えられた 涼しげな酸味

マーティンボローのピノ・ノワールは果実味が抑えられ、酸味のしっかりしたワインに仕上がる傾向で、ブルゴーニュに近いタイプとなる。「アタ・ランギ」はタンニンを強めに抽出できる、ブルゴーニュが起源のエイベル・クローンも使用。

果実の凝縮感と 酸味のバランスが見事

情野　クリムゾン・ピノ・ノワールには森の下草の香りがあり、複雑な印象です。こちらの方がむしろブルゴーニュ的かもと思いました。タンニンは力強く、ボリューミーながら酸味も十分。冷涼な味わいが感じ取れます。

大越　ニュージーランドのピノ・ノワールの産地としては、（南島の）セントラル・オタゴが有名ですが、暑い産地です。アタ・ランギがある（北島の）マーティンボローの方が涼しく、よりブルゴーニュに近いピノ・ノワールが育つように思います。この地では凝縮感と甘さを抑えたワインができるので、ブルゴーニュに似たスタイルとなるのでしょう。ブルゴーニュ好きの生産者が集まっている産地でもあります。

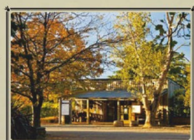
情野　アタ・ランギには、エイベル・クローンのピノ・ノワールがありますね。税関の職員だったマルコム・エイベル氏が、旅行者が「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」の畑から持ち帰った穂木を自社の畑に植えたのがエイベル・クローンの始まりと言われていて、強いタンニンが特徴です。アタ・ランギの当主クライヴ・ペイトン氏はエイベル氏からその樹を譲り受けました。そこから、アタ・ランギのピノ・ノワールは「ニュージーランドのロマネ・コンティ」との異名を取りました。

大越　メ・サンク・テロワールはよく熟したブドウを使っているので、新世界のワインに感じるようなジューシーさがあります。しかし同時に凝縮感と酸味とがバランスを取り合っているところは、やはりフランスです。

　クリムゾン・ピノ・ノワールは、よく熟したレッドチェリーにシナモンやオークのやさしい香りが加わり、実に繊細なタッチ。果実味と酸味がバランスを取っているところは、メ・サンク・テロワールに共通する魅力です。口当たりは滑らかで、余韻に果実感が見え隠れするところが、新世界のワインであることを感じさせます。とてもいいワインですね。

生産者

Ata Rangi
アタ・ランギ



1980 年にクライヴ・ペイトン氏が、やせた牧草地に黒ブドウを植樹したのが始まり。砂利質の水はけのいいシルト粘土質土壌で、「マーティンボロー・テラス」から生まれるピノ・ノワールは国際的な名声を得ている。「アタ・ランギ」は「新たな始まり」の意味。

Charmes-Chambertin Grand Cru

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ 2011年

DATA
AOC ジュヴレ・シャンベルタン・グラン・クリュ
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：6万5000円
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

この産地の特徴は？

開放的な芳香とスムーズな口当り

ジュヴレ・シャンベルタン村のグラン・クリュの中では下部に位置する「シャルム・シャンベルタン」。早くから香りが開きやすく、味わいはこなれてスムーズ。ブドウが完熟していても、ワインが過剰に強く濃くならない。



凝縮感とエレガンスと

開放的でチャーミングなグラン・クリュ

大越「ドメーヌ・ベルナール・デュガ・ピィ」はブドウの収量を抑制し、凝縮感が高く、樽香をしっかり効かせた独自の造りを実践する生産者です。

この『シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ 2011年』もダークチェリーのリキュールのようなアロマが特徴で、スパイシーな風味と樽のニュアンスがよく表現されています。口に含むとこれらの要素が溶け合って、反発することがない。強さとエレガンスの共存が感じられ、造り手の魅力がここにあります。そして後半にぐっと追い上げてくるタンニンは、この生産者の特徴であると同時に、生産地の特徴でもあります。

矢口 このシャルム・シャンベルタンは力強く、しっかりと抽出されている。ボリューミーで凝縮感がありますが、まろやかで、どこかチャーミングな印象もあります。

情野「シャルム」は「チャーミング」の意味もありますからね。「シャルム・シャンベルタン」の畑は、ジュヴレ・シャンベルタン村のグラン・クリュの中では比較的下部に位置しています。上部にあるグラン・クリュの「シャンベルタン」や「シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ」よりもこなれていて、ワインも早くから開くし、飲みやすいのが特徴です。

このワインは、始めはちょっと閉じた感じがありますが、しばらくするとスパイスの香りが立ち上り、非常に複雑です。そして口に含むとスムーズで、実に美味しい。高価ですが納得できます。産地の特徴が十分に映し出された1本です。

大越「早くから香りが開く」というのが、この産地が人気の理由の一つでしょう。シャルム・シャンベルタンはブドウの熟度は上

生産者

Domaine Bernard Dugat-Py

ドメーヌ・ベルナール・デュガ・ピィ

2003年にすべての畑をビオロジック栽培に転換。当主のロイク・デュガ氏（写真）は「ジュヴレ・シャンベルタンは長期熟成するため、十分な抽出が必要」と語る。



Cono Sur Ocio Pinot Noir

チリ Chile

コノスル オシオ ピノ・ノワール 2015年

DATA

生産地域：**カサブランカ・ヴァレー**

品種：ピノ・ノワール 100%

価格：8000 円

問い合わせ先：スマイル



ココがポスト・ブルゴーニュ

チャーミングで厚みのある味わい

リキュールの熟したタッチで、厚みがあるのは「デュガ・ピイ」に共通。よく熟して酸味も乗っていて、タンニンの抽出も程よい。ボリューム感はグラン・クリュ「シャンベルタン」にも匹敵！「シャルム・シャンベルタン」のチャーミングさを感じる。

がるのですが、シャンベルタンほどの強さや深みのあるスタイルには仕上がりません。

一方で、風の影響を受ける「マゾワイエール・シャンベルタン」や「リュショット・シャンベルタン」ほど繊細なタイプにもならない。また隣接する「グリオット・シャンベルタン」ほど濃い味わいにはなりません。シャルム・シャンベルタンはジュヴレ・シャンベルタン村のグラン・クリュの中でも「中庸的」な存在と言えます。

「シャルム」によく似た可愛らしさ

矢口　チリの『コノスル オシオ・ピノ・ノワール 2015年』はリキュールの熟したタッチと紅茶のニュアンスが入り交じり、とてもバランスがいいですね。このワインの持つ「厚み」がブルゴーニュの風格を思わせます。

大越　3年ほど前に「ヴィーニャ・コノスル」を訪問した時、このプレミアムワインを飲み、感動したのを覚えています。よく熟したブドウを使っていますが、フレッシュで、重くない。無理してタンニンを抽出することがなく、上品。広い畑でオーガニックにこだわったブドウ栽培をしていることにも驚きました。

この生産者のワインは手ごろな価格帯のものが主力ですが、オシオや『シングル・ヴィンヤード』シリーズのような上級キュヴェも本当に素晴らしい。この2015年も凝縮感とタンニンのバランスが見事ですね。

情野　私はこのワインにシャンベルタン的な要素を感じ取りましたが、この果実味と可愛らしさは、むしろシャルム・シャンベルタンに近いですね。

チリは乾燥した気候で、このオシオが生まれるのは寒流のフンボルト海流の影響を受けるカサブランカ・ヴァレー。その中でも朝霧が発生し、ブドウがゆっくりと熟成する地域のピノ・ノワールを使用しています。ブルゴーニュの生産者「ドメーヌ・ジャック・プリュール」の協力も得ているので、フランス流のスタイルが備わっているのでしょう。

生産者

Viña Cono Sur

ヴィーニャ・コノスル

革新的なワイン造りを目指し、1993 年に創設。2003 年に発売されたアイコンワインの『オシオ』は、チリ初のウルトラプレミアム・ピノ・ノワールで、ブルゴーニュの「ドメーヌ・ジャック・プリュール」の協力も受けて誕生した。



Chambolle-Musigny

シャンボール・ミュジニー 2016年

シャンボール・ミュジニィ村
Chambolle-Musigny

DATA

AOC シャンボール・ミュジニイ

品種：ピノ・ノワール 100%
価格：8800 円
問い合わせ先：三国ワイン

この産地の特徴は？

エレガントで女性らしいやさしさ

小石や砂質の多い軽い土壌で、水はけが良い。タンニンは控えめだが、軽やかで酸に伸びがある繊細なワインが生まれる。フローラルなフレーバーが特徴で、南のヴォルネイ村と並び「女性的」と称される、エレガントでやさしいスタイルになる。



Present
プレゼント

酸味が支える心地よさ

女性的な優雅さを連想させる

矢口　やさしく控えめな香りの『シャンボール・ミュジニー　２０１６年』。ブルゴーニュのほかの産地と一線を画していますね。軽やかで酸味が主体の味わいで、香りとミネラルのバランスに優れています。赤い果実のトーンがあり、タンニンは滑らか。紅茶のタッチを伴うフローラルなニュアンスがいいですね。

情野　ジュヴレ・シャンベルタンが粘土質の多い重い土壌なのに対して、シャンボール・ミュジニィは砂質などの軽い土壌で、ワインには酸味が強く現われ、渋味は少なめです。総じて軽やかでエレガントな「女性的」なワインが造られます。レストランでは、渋くないワインを好むお客さまには、シャンボール・ミュジニィをお勧めすることが多いですね。

大越　シャンボール・ミュジニィは小石が多い水はけのいい土壌で、それがブドウのタンニン分や果実感に影響します。ブルゴーニュは「天」よりも「地」の力が大きいとされる産地ですからね。

情野　「ジョゼフ・ドルーアン」のワインは、以前はタンニンを強く感じることがありましたが、近年はやさしい造りになりました。しっかりとした酸味が味わいの輪郭を形成しています。爽快です！

大越　数年前ジョゼフ・ドルーアンを訪問した時には、すでに新樽や抽出を抑えた軽いタッチの造りを志していました。それに加えて、このワインはシャンボール・ミュジニィのエレガントさや軽やかさがいっそう強調されているように思います。チャーミングで軽やかなレッドチェリーのアロマが香り、タンニンは緻密。酸味に伸びがあり、フローラルなフレーバーで、ミッドパレットはとても上品です。

ただし、同じシャンボール・ミュジニィ

生産者

Maison Joseph Drouhin

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン



ジョゼフ・ドルーアンの歴史は 1880 年までさかのぼり、本拠地ボーヌで家族経営を貫く。1976 年以降は化学肥料などを停止。エステート・マネジャーのフィリップ・ドルーアン氏が、有機農法を経て、97 年から 10 年かけて全自社畑をビオディナミに転換した。

日本 Japan

Grande Polaire Yoichi Pinot Noir

グランポレール
余市ピノ・ノワール 2016年

DATA
生産地域：**北海道**
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：4000 円
問い合わせ先：サッポロビール



Present プレゼント

ココが ポスト・ブルゴーニュ

控えめなタンニンと伸びやかな酸

やさしくて繊細、女性的なニュアンス。タンニンが抑えられ、豊かで伸びのある酸味がシャンボール・ミュジニイと共通する。涼しい気候を反映した余市のピノ・ノワールは、サーモンピンクのような淡くやさしい色合い。

でもプルミエ・クリュになると、北のモレ・サン・ドニ側は粘土質が多く、南のミュジニイ側は石灰岩が多い土壌と、それぞれの畑の個性が強く反映されます。

ブルゴーニュで「女性的」と形容される産地は、北はシャンボール・ミュジニイ村、南はヴォルネイ村で、エレガントさが傑出したワインが生まれます。

期待がかかる新しい産地「北海道」

情野　一方の『グランポレール 余市ピノ・ノワール』は淡くてきれいな色調ですね。その外観を裏切らず、酸が豊富で、タンニン分は控えめ、キリッとした味わいです。やさしくて繊細なタッチはシャンボール・ミュジニイと共通しています。

矢口　サーモンピンクの色合いで、きれいなアロマと酸味が特徴のワインですね。適度なタンニンがとても心地いいです。少し香りに土っぽさを感じました。和食に合わせてみたいです。

大越　ローズヒップや落ち葉、軽く紅茶のニュアンスを伴う香りが立ち上り、口に含むとフレッシュな酸味とやや控えめな果実感があります。複雑で上品なフレーバーが印象的。やさしい女性のようなタッチは、シャンボール・ミュジニイに通じますね。一般的に日本の土壌は火山岩由来の粘土質土壌が多くリッチですが、降雨量が多く、日照時間を保つのが難しいので、あまり濃いワインにはなりません。

情野　ヴォルネイ村が本拠地の「ドメーヌ・ド・モンティーユ」は、函館市でブドウ栽培を始めましたね。

大越　そうですね。先日植樹式があり、参加しました。大々的に土地を整備し、排水設備も施し、かなりの投資を行っています。シャルドネとピノ・ノワールを栽培するようです。

日本でのピノ・ノワールはチャレンジングだと思いますが、北海道では「ドメーヌ・タカヒコ」のように人気を博しているピノ・ノワールもあります。北海道は今後ますます楽しみな産地。やさしく見守っていきたいですね。

生産者

Sapporo Breweries
サッポロビール



日本海に面した北緯 43 度の斜面に広がる、余市のブドウ畑。冷涼で、降雨量が少なく、ピノ・ノワールの産地として注目されている。『グランポレール』シリーズは風土を生かし、ブドウの個性を引き出すことに注力している。写真はチーフワインメーカーの工藤雅義氏。

Chambolle Musigny 1er Cru Cuvée Jules

シャンボール・ミュジニー
プルミエ・クリュ
キュヴェ・ジュール 2016年

DATA

AOC シャンボール・ミュジニイ・プルミエ・クリュ

品種：ピノ・ノワール 100%

価格：2 万円

問い合わせ先：フィラディス

この産地の特徴は？

充実した果実味と豊かな酸味

伸びのある酸、熟度が高くプルミエ・クリュらしいポテンシャルの高い果実味が感じられる。フレーバーは軽やかかつ華やかで、口当たりは滑らか。凝縮感に富んだ味わい、ミネラル感が豊富でバランスが良く、余韻も長い。



華やかでキュッとくる酸味に感動！

プルミエ・クリュの持つ熟度と凝縮感

矢口　『シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ キュヴェ・ジュール2016年』は、村名AOCのワインに比べると果実の熟度がぐっと上がります。さすがプルミエ・クリュですね！　ブラックペッパーの香りが漂い、ミネラル感に富み、バランスが素晴らしい。平均樹齢が45年のブドウとのこと、余韻も長いです。

大越　村名と比べて厚みや凝縮感、余韻のレベルが違うことは明らかですが、フレッシュなブラックチェリーを連想させる果実感に、樽がちょうど良い感じにヴァニラのタッチを添えています。それでも伸びのある酸と、フレーバーが軽やかで華やかで上品なところに、シャンボール・ミュジニイの特徴がよく表れています。

情野　プルミエ・クリュになれば、当然村名AOC（原産地統制名称）より収量制限が厳しく、高いアルコール度数が課せられます。そのため味わいに凝縮感が出て、酸味と果実のポテンシャルを感じ取ることができます。村名がさわやかでしなやか、こなれていたのに対して、このプルミエ・クリュはメリハリがしっかり効いています。そしてどこかやさしいタッチがあるのは、シャンボール・ミュジニイらしさですね。

大越　「リニエ・ミシュロ」はとてもクレバーな、いわば「今の時代」の生産者です。例えば、その年のブドウの梗の状態を見極めた上で、醸造の除梗比率を柔軟に変えます。このワインもクオリティーが高く、口当たりは滑らかで、上品なフレーバーが備わり、まさに申し分のないプルミエ・クリュです。

「ヴォギュエ」のスパイス感あり
セントラル・オタゴのピノ

生産者

Lignier Michelot

リニエ・ミシュロ

2000 年に当主となったヴィルジル・リニエ氏（写真）は、祖父が 1920 年に開拓した畑を段階的に有機農法に移行。父の時代の長熟なワインから一転、瓶詰め 5 年後くらいには楽しめるワイン造りを実践している。06 年から全房発酵を導入。



ニュージーランド
New Zealand

Cuvée Aux Antipodes

キュヴェ・オー・アンティポード 2016年

DATA
生産地域：**セントラル・オタゴ ベンディゴ**
品種：ピノ・ノワール 100%　価格：1万8000円
問い合わせ先：GRN



Present
プレゼント

ココが
ポスト・ブルゴーニュ

シャンボール・ミュジニイそのもの！

黒系果実のタッチや、主張し過ぎないやさしいタンニン、雑味のない美しい酸味、エレガントさがシャンボール・ミュジニイに共通。余韻に残るミネラル感やバランスの良さはシャンボールほど際立っていないが、ブルゴーニュに間違えてしまう味わい。

大越　ニュージーランドの「プロフェッツ・ロック」ですが、醸造長のポール・プジョル氏はフランスでのワイン造りの経験が豊富な人。昨年、私のレストランのイベントに来ていただき、その時にこの『キュヴェ・オー・アンティポード』を含むいくつかのワインを試飲しました。アンティポードは「ドメーヌ・コント・ジョルジュ・ド・ヴォギュエ」の醸造長フランソワ・ミエ氏をコンサルタントに迎えて造ったキュヴェです。

情野　確かにこのワインにはヴォギュエのスタイルが引き継がれています。基本的にはすべて除梗しているようですね。甘く赤いフルーツのキャンデーのような香りに加えて、少し湿った土のタッチもあります。かすかに感じる〝茎っぽさ〟はヴォギュエの『ミュジニイ』にも通じますね。メリハリがあり、口に含むとしなやかな酸味が広がり、雑味のないきれいなワインです。

矢口　黒い果実が主体で、少しだけリキュールのようなニュアンスも感じました。スパイシーでミネラル感もある、エレガントなワインですね。

情野　セントラル・オタゴのワインは、総じて味わいの中盤から後半にかけてタンニンの主張が強くなり、果実味が全面に出るタイプが多いのですが、このワインは直線的に伸びる酸味がとても印象的。きれいで、けれん味がない。これはもうブルゴーニュと間違えてしまいます！

大越　セントラル・オタゴの中でも、このようにしなやかで伸びのある酸味と、収斂性を感じさせないタンニンを表現できる生産者がいるのですね。「造り」やセントラル・オタゴの「場所」にもよるのでしょうが。

矢口　この二つのワインは、黒系果実のタッチやタンニンの量、エレガントな印象が似ています。ただし、シャンボール・ミュジニイには果実味の軽やかさと、余韻に残るミネラル感やバランスの良さをより強く感じ取ることができました。

情野　ピノ・ノワールの第1の故郷はブルゴーニュ、第2の故郷はオレゴン、そして第3の故郷はセントラル・オタゴと言われていますからね！

生産者

Prophet's Rock

プロフェッツ・ロック



設立は1999年。醸造長を務めるポール・プジョル氏（写真右）は父親の故郷フランスの主要なワイン産地で研鑽を積んだ。アメリカ・オレゴンでもピノ・ノワールのコンサルタントを経験。写真左は「ヴォギュエ」の醸造責任者フランソワ・ミエ氏。

Domaine Leroy Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts

ドメーヌ・ルロワ ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ・レ・ボー・モン 2009年

ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ
Vosne Romanée 1er Cru

DATA

AOC ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ

品種：ピノ・ノワール 100%
価格：18 万 5000 円
問い合わせ先：グッドリブ

この産地の特徴は？

抜けの良さとやさしいのど越し

粘土質が多い土壌だが水はけが良く、上品で「抜け感」のあるワインが生まれる。ブルゴーニュの中でも果実味とタンニンのバランスに秀でた味わいで、飲み口はやさしく、決して重たさを感じさせない。丸みを帯びたテクスチャーも特徴。



熟した果実と真っすぐ伸びる酸

圧巻のヴォーヌ・ロマネ

大越　さすが「ルロワ」！　この『ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ・レ・ボー・モン　２００９年』は圧巻ですね。ルロワは全房発酵を行う生産者で、その特徴がワインによく表れています。

　全房発酵を行う場合、いかにグリーンノートを上品に表現できるかが大きなテーマになります。このワインは、全房発酵することで熟した果実感に程よいアクセントを加え、フレッシュ感や複雑性をうまく引き出していますね。

情野　全房発酵を行うのは「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」と同様です。「ブルゴーニュの神様」と呼ばれた故アンリ・ジャイエ氏はブドウを除梗して醸造し、それに倣う生産者も多くいました。しかし今は、全房発酵する生産者が主流ですね。

　ヴォーヌ・ロマネ村の特徴は、果実味とタンニンのバランスの良さにあり、さらにルロワのワインには厚みや複雑性が上乗せされています。

矢口　とてもスムーズでエレガント。果実味のバランスが絶妙で、雑味がありません。ルロワのワインは、フレッシュ感を保ちながらも熟成感や複雑性も同時に楽しめるのがすごい！　本当に素晴らしいです。

大越　ヴォーヌ・ロマネは粘土質が優勢ですが、水はけの良い土壌です。そのため丸みを帯びたテクスチャーとなり、それでいて重みを感じない、タニックではないワインが生まれる村です。

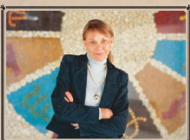
　このプルミエ・クリュも上品な「抜け感」があり、丸みのあるテクスチャーと深い味わいがありますよね。若干タンニンの存在を強く感じるのは、２００９年という暑かった年の影響でしょう。それでも骨格のバランスはとてもいいです。

生産者

Leroy

ルロワ

「ワインの個性は土地が決めるもの、生産者はその手助けをするだけ」との哲学を掲げ、並外れたテイスティング能力を持つラルー・ビーズ・ルロワさん（写真）が指揮を執る。ブルゴーニュで最も早くビオディナミ農法を採用し、徹底した低収量を貫く。



New Zealand
ニュージーランド

Sato Pinot Noir Northburn

サトウ・ピノ・ノワール・ノースバーン 2016年

DATA
生産地域：**セントラル・オタゴ**
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：7500 円
問い合わせ先：ヴィレッジ・セラーズ



ココが ポスト・ブルゴーニュ

果実味を引き締める酸味とタンニン

よく熟した果実の味わいで、飲み口はスムーズ。太陽に恵まれたニュージーランドでは凝縮感が突出しがちだが、この『ノースバーン』は酸味と柔らかなタンニンが味わいを引き締め、ヴォーヌ・ロマネ村のワインに通じるニュアンスを持つ。

熟した果実と直線的な味わいが共通

情野　ルロワはよく熟したブドウだけを使うので、それがワインの香りにも惜しみなく表現されていますね。そして口中ではこの上なくピュアでバランスがいい。直線的で無理なくのどをスーッと流れるのは、産地ヴォーヌ・ロマネと、造り手ルロワの特徴でしょう。

「サトウ・ワインズ」の『サトウ・ピノ・ノワール・ノースバーン 2016年』も、成熟したブドウを使用していることが香りからもわかりますね。ノースバーンは雨が少ない場所です。しかし一般的に新世界のワインから感じ取れる果実味や華やかなタッチはなく、飾り気のない素朴な印象を受けます。「ニュイ・サン・ジョルジュ」のような要素も感じますね。

味わいは酸味が直線的ですが、全体的にはやさしくしなやかにまとまっていて、飲み疲れしない。"農家が造るワイン"というイメージです。ルロワと比べても引けを取らない味わい。佐藤氏のワインは年を追うごとに美味しくなりますね。

矢口　素朴な感じ、わかります。このワインはどこか落ち着くところがありますよね。グリーンなニュアンスを思わせる香りや果実のトーンは、ルロワのヴォーヌ・ロマネととてもよく似ています。ルロワのワインはより果実のフレッシュ感と熟成感、複雑味が加わるイメージです。

大越　佐藤氏に現地でお会いしましたが、ニュージーランドのような太陽に恵まれた国で働いているのが意外なほど、とてもまじめな方です。産地柄、凝縮感のあるワインができますが、佐藤さんの造るワインは重たさや甘さが全面に突出することがなく、しっかりとした酸やタンニンが感じられる。ルロワのヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュとは7年のヴィンテージ差があるので、一概には言えませんが、ヴォーヌ・ロマネ村でもシャンボール・ミュジニイ側の標高の高い畑からは、このようなニュアンスを持つワインがしばしば生まれます。

生産者

Sato Wines
サトウ・ワインズ



銀行勤務時代に知り合った佐藤嘉晃氏と恭子さん夫妻（写真）が「フェルトン・ロード」やブルゴーニュの「ドメーヌ・ピゾ」などでの経験を経て 2009 年に設立。セントラル・オタゴの有機やビオディナミ農法で栽培されたブドウを使用し、自然や微生物のバランスを重視する。

Echezeaux Grand Cru

エシェゾー・グラン・クリュ 2015年

ヴォーヌ・ロマネ・エシェゾー・グラン・クリュ
Vosne Romanée Echezeux Grand Cru

DATA
AOC エシェゾー・グラン・クリュ
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：4 万 3000 円
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

この産地の特徴は？

涼しい風が運ぶエレガンス

緩やかな斜面の上部に位置し、風が流れる涼しいテロワール。ヴォーヌ・ロマネ村のグラン・クリュの中で、もっともエレガントなワインを生み出す。高い凝縮感とスパイシーなニュアンス、軽やかな抜けの良さが特徴。



軽やかな果実に宿るスパイス感

テロワール由来のエレガントな酸味と果実味

大越 「エシェゾー」はAOCヴォーヌ・ロマネ・グラン・クリュの中で最もエレガントで、またグラン・クリュの中で最も早く開くワインです。緩やかな斜面の上部に位置し、その下部にある「グラン・エシェゾー」と比べると風が流れる涼しいテロワールです。

情野 そうですね。この『エシェゾー・グラン・クリュ 2015年』はスパイシーで果実味がきれいで、ポテンシャルが高いです。タンニンは十分にこなれていて、エレガントな仕上がり。ヴォーヌ・ロマネらしい飲みやすさが存分に感じられます。

大越 このエレガンスとスパイシーさがエシェゾーの良さ。タンニン由来のキュッとタイトに引き締まったテクスチャーがミッドパレットからスパイスのニュアンスとともに表れます。凝縮感の高さとスパイシーなニュアンス、軽やかな抜けの良さはエシェゾーのテロワールから来ています。

矢口 エシェゾーは、ブルゴーニュの中でも35・8ヘクタールと広大なグラン・クリュで、畑の場所や生産者によって味わいが大きく異なります。このワインは果実味とタンニン、丸みのある味わいでとてもバランスが良く、非常に飲み心地がいいです。

情野 熟したブドウの香り、酸味と果実味がしっかり感じられ、味わいにメリハリがあります。余韻は長くピュアな味わいです。

大越 造り手の「ドメーヌ・アルヌー・ラショー」は父子で取り組んでいる生産者ですが、継承がうまくいっていて、現在は30代の息子が活躍しています。今風なエレガントな造りで、近年とても人気が出ています。

生産者

Domaine Arnoux-Lachaux
ドメーヌ・アルヌー・ラショー

エシェゾーをはじめ、多くの特級畑を所有する。ブドウ栽培はリュット・レゾネ、収穫は手摘み、低温マセレーションで自然発酵させ、凝縮感のあるワインを造る。写真右は当主パスカル・ラショー氏、左は現在ワイン造りの主役になっている息子のシャルル氏。



アメリカ
The United States of America

Pinot Noir Isabelle

ピノ・ノワール イザベル 2015年

DATA
生産地域：**カリフォルニア**
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：6900 円
問い合わせ先：中川ワイン



ココが ポスト・ブルゴーニュ

スパイスのトーンと直線的な強い酸

引き締まった味わいはエレガントで、ブルゴーニュのピノ・ノワールらしいニュアンスがある。丸みのある味わいとスパイスのトーン、直線的な強い酸が、涼しい「エシェゾー」のテロワールを想起させる。

アメリカのエレガンス・ピノ ヴォーヌ・ロマネっぽさも

情野　他方、アメリカ・カリフォルニアで造られる「オー・ボン・クリマ」の『ピノ・ノワール イザベル2015年』も引き締まった味わいでエレガント、ブルゴーニュのピノ・ノワールらしさがあります。

大越　同感です。最近はこんなにエレガントに造っているのですね。甘さもあまり感じられません。印象としてはエシェゾーに半分ヴォーヌ・ロマネをブレンドした感じ。熟したレッドチェリーやプラムの香りに、やや甘やかでフレッシュな果実のニュアンス、フレーバーはエレガントですが、テクスチャーは緩やかさがあります。この柔らかいミッドパレットがヴォーヌ・ロマネのよう。華やかな風味が印象的です。

矢口　エシェゾー・グラン・クリュに通じるエレガントな香りがあります。口当たりも良く、余韻も長いですね。

情野　以前は過熟したブドウ由来の風味が感じられ、ヴォーヌ・ロマネの「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」を意識したような凝縮した造りだったのですが、スタイルが変わりましたね。しなやかで、予想に反して飲みやすさがある。やさしく素朴な味わいです。エシェゾーに感じられる冷涼なテロワール由来の、直線的な強い酸も感じます。

矢口　カリフォルニアのピノ・ノワールと言えば、ノース・コーストのソノマ・カウンティの生産者が有名ですが、このピノ・ノワール イザベルはセントラル・コーストのサンタ・マリア・ヴァレーやサンタ・リタ・ヒルズなど、広範囲のピノ・ノワールをブレンドしています。カリフォルニアのピノ・ノワールの可能性の広がりを感じました。

大越　そうですね。セントラル・コーストは今後注目されるピノ・ノワールの産地です。エレガントなアメリカン・ピノ・ノワールは現代の食のスタイルにもよく合い、これからますます熱い視線を集めていくと思います。

生産者

Au Bon Climat Winery

オー・ボン・クリマ ワイナリー



1982 年設立、オーナー兼ワインメーカーであるジム・クレンデネン氏（写真）は、サンタ・バーバラを拠点にブルゴーニュスタイルのワインを造り続けるカリフォルニアを代表する生産者。強い信念のもとに造られるワインは世界的に高い評価を受けている。

ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ
Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de Thorey Monopole

ニュイ・サン・ジョルジュ 1 級 “クロ・ド・トレ” モノポール 2013 年

DATA
AOC ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：1 万 4000 円
問い合わせ先：国分グループ本社

この産地の特徴は？

フレッシュ&フルーティーな柔らかテイスト

南北に長い村で、北と南では味わいが異なる。北のヴォーヌ・ロマネ村側は果実味豊かで柔らかい。対して南のプレモー村側はミネラリーでタイトな印象に。全体的には一貫してフレッシュでフルーティー。



共通するフルーティーさ、ドンピシャリ！

フルーティーさの中に感じる酸とタンニン

情野　ニュイ・サン・ジョルジュは南北に長く、北のヴォーヌ・ロマネ村側と南のプレモー村側では味わいが異なります。一般的にはヴォーヌ・ロマネ側は果実味が豊かで、プレモー側はタンニンが強い。またグラン・クリュがなく、全般的に果実味豊かなフルーティーなワインが多いのが特徴です。タンニンの強いワインが苦手なお客さまにはよくニュイ・サン・ジョルジュをお勧めし、喜ばれています。

大越　北のヴォーヌ・ロマネ側の方が少し柔らかい印象ですね。南へ行けば行く程ミネラリーでタイトな味わいになります。総じてニュイ・サン・ジョルジュのワインは、一貫してフルーティーでありながら、その中にはしっかりとした渋味が感じられます。

情野　この『ニュイ・サン・ジョルジュ１級〝クロ・ド・トレ〟モノポール２０１３年』は果物の香りがしっかりしていて、軽くスパイスを感じる。後味に程よいタンニンもあります。タンニンから、南側のプレモー村のワインかと思いきや、意外にもヴォーヌ・ロマネと隣接する北側の畑なんですね。

矢口　「クロ・ド・トレ」の畑は、隣接するヴォーヌ・ロマネ村のワインよりもタンニンが強く、少し酸味のあるワインに仕上がるようです。しっかりとしたオレンジピールに赤い果実が香り、力強さの中に繊細さを感じます。程よいタンニンも好印象ですね。

大越　紅茶の茶葉や、枯れ葉のニュアンスがあり、タンニンは緻密ながらも収斂性を少し感じさせる、タイトなテクスチャーです。この〝クロ・ド・トレ〟モノポールのように熟成して果実感が穏やかになっても、フレッシュでタイトな感じを酸とタンニンで表現している味わいこそ、まさにニュイ・

生産者

Domaine de la Vougeraie
ドメーヌ・ド・ラ・ヴージュレー



1964 年、ジャン・クロード・ボワセ氏がジュヴレ・シャンベルタン村のレヴォーセルの畑を入手したのが始まり。92 年よりビオディナミを実践。天然酵母で発酵させ、区画ごとに醸造するなど、テロワールを表現したワイン造りは専門誌等でも高く評価されている。

New Zealand
ニュージーランド

Craggy Range Pinot Noir Te Muna Road Vineyard

クラギー・レンジ・ピノ・ノワール・テ・ムナ・ロード・ヴィンヤード 2015年

ココがポスト・ブルゴーニュ

DATA
生産地域：**マーティンボロー**
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：4500 円
問い合わせ先：アサヒビール



バランスの取れた酸味と果実感

上品なアロマと果実の重さを感じさせないフルーティーさが、ニュイ・サン・ジョルジュらしさと重なる。全房発酵由来のグリーンノート、タンニン、酸のバランスが良く締まっている。フレッシュ&フルーティーなニュイ・サン・ジョルジュのピノ・ノワールと酷似。

サン・ジョルジュのテロワールを表しています。

矢口　このようなニュイ・サン・ジョルジュの果実味溢れる味わいは、飲む人を選ばず、料理にも合わせやすい。価格もほかのＡＯＣに比べると控えめで、レストランでもお勧めしやすいワインです。

上品なアロマ フルーツと酸のバランスが酷似

情野　ニュージーランドの『クラギー・レンジ・ピノ・ノワール・テ・ムナ・ロード・ヴィンヤード２０１５年』は、全房発酵で造るスタイルですね。全房発酵由来のグリーンノートの香りが厚みとなって、全体的に複雑味が感じられます。味わいもタンニンがこなれていてフルーティー。ニュイ・サン・ジョルジュのピノ・ノワールのような、甘味と酸味のバランスの取れた味わいです。

矢口　畑はニュージーランドの北島、首都ウェリントンの北東に位置するサブ・リージョン、マーティンボローにあります。果実の量やタンニンの質がブルゴーニュのピノ・ノワールと似ていますね。上品でアロマもきれいです。

大越　そうですね。程よく熟したレッドチェリーのような明確な果実のアロマがあります。この果実感にグリーンノートや酸がバランスのいいコントラストを生み出しています。味わいを引き付けるこうした要素がグッと効いていて、果実の重さを一切感じさせません。

情野　フルーティーな果実感はニュイ・サン・ジョルジュとよく似ています。これは「ドンピシャリ」と言ってもいいのではないでしょうか。

大越　うーん。ヴィンテージがやや若いというのと、新世界のワインということもあり、厳密に比較するとミッドパレットのストラクチャーのバランスが違うかな……。ヴィンテージの若いニュイ・サン・ジョルジュと比較すると変わると思いますが、私はどちらかと言うと同じコート・ド・ニュイ地区でも、北のジュヴレ・シャンベルタン村とシャンボール・ミュジミイ村の間に位置する、モレ・サン・ドニ村の果実感と比べてみるといいかなと思います。

生産者

Craggy Range
クラギー・レンジ

1985 年北島・マーティンボローで設立。マスター・オブ・ワインのスティーブ・スミス氏が畑と醸造の総責任者を務める。単一畑にこだわり、最新設備で持続可能なワイン造りに取り組んでいる。写真は醸造長のマット・スタフォード氏。



Corton-Charlemagne

コルトン・シャルルマーニュ 2014年

DATA

AOC コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

品種：シャルドネ 100%

価格：2万 3000 円

問い合わせ先：アサヒビール

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

Corton-Charlemagne Grand Cru

この産地の特徴は？

ミネラルが支えるタイトな味わい

柑橘のアロマ、フレッシュな酸と石灰質土壌由来のミネラルのニュアンスが、香りにも味わいにも感じられる。複雑で、抑制されたタイトな味わいは「コルトン・シャルルマーニュ」の真骨頂。



豊かな果実味とキレのある味わい

果実味主体の個性的なスタイル

矢口　「ルイ・ラトゥール」は石灰質土壌の「コルトン・シャルルマーニュ」にいち早くシャルドネを植えて、高い評価を得た造り手として知られています。キレがあってミネラル主体の味わいが多いなかで、この『コルトン・シャルルマーニュ 2014年』は白桃の香りが印象的な、果実味が主体のスタイルです。

大越　黄桃の香りに抑制的なミネラルのニュアンスが加わり、やや酸化的なナッツの風味があります。丸みのあるテクスチャーとフレッシュな味わいで、ボリューミーなバランスです。

情野　アロース・コルトン村は『コルトン・クロ・デ・コルトン・フェヴレ・グラン・クリュ』もそうですが、どの方角を向いた斜面かによって味わいが大きく異なります。コルトン・シャルルマーニュの白には、共通してキリッとした豊かな酸味、ミネラルが感じられますが、南向きの斜面で造られるこのルイ・ラトゥールのほうは果実味があり、ボリューミーに仕上がっています。焼いたイモのような香ばしさ、余韻にはスパイシーなニュアンスもあります。

大越　ルイ・ラトゥールの南向き斜面の畑から造られるコルトン・シャルルマーニュは、同エリアの中でも常にボリューミーで豊潤に仕上げていて、それが一つの魅力。テクスチャーも丸みがあります。と言っても、ミネラル由来の輪郭や、どこか抑制されたニュアンスは健在で、それがコルトン・シャルルマーニュらしさにつながっていきます。

フレッシュな酸とタイトさ抑制された香りが共通する

情野　最近この『カテナ・サパータ・ホ

生産者

Louis Latour

ルイ・ラトゥール

1797 年、醸造家かつネゴシアン（ワイン仲買人）として創業。『コルトン・シャルルマーニュ』は、フィロキセラ害を受けたピノ・ノワールの畑をシャルドネに植え替えるという大英断を経て、1895 年に誕生した。写真は 7 代目当主ルイ・ファブリス・ラトゥール氏。



Argentina
アルゼンチン

Catena Zapata White Stones Chardonnay

カテナ・サパータ・ホワイト・ストーンズ・シャルドネ 2016年

DATA
生産地域：**メンドーサ**
品種：シャルドネ 100%
参考価格：1万1600円
問い合わせ先：ファインズ

ココがポスト・ブルゴーニュ

石灰質土壌由来のミネラルのニュアンス

抜栓してしばらくすると表れるアプリコットやミツ、ミネラルのニュアンスが、「コルトン・シャルルマーニュ」の石灰質土壌由来の特徴と重なる。抑制されたミネラリーな香りは、ブルゴーニュの白の銘醸地コルトン・シャルルマーニュとそっくり！



ワイト・ストーンズ・シャルドネ』を飲む機会があったのですが、抜栓してしばらくするとアプリコットやミツ、ミネラル感が出てきて、酸味のニュアンスもまるでコルトン・シャルルマーニュのようになったので驚きました。果実味とキリッとした酸味が、コルトン・シャルルマーニュのシャルドネを彷彿させます。

大越　柑橘類のアロマの中に抑制的なニュアンスがありますね。明確でフレッシュな酸味が味わいの軸になっていて、アフターにはやや塩気を感じます。

矢口　グラスに注いでしばらく時間を置くと、リンゴのミツのニュアンスが出てきます。切れ味のいいシャルドネです。白桃の香りも出てきて、余韻も非常に長い。

大越　ルイ・ラトゥールが造るコルトン・シャルルマーニュは果実味が前面に表現された造りで、一般的なコルトン・シャルルマーニュとはニュアンスが違います。むしろこの「カテナ」のシャルドネのほうが、一般的なコルトン・シャルルマーニュらしいですね。ミネラル感はやや控えめですが、酸もフレッシュで味わいはタイト、抑制感のある香りがコルトン・シャルルマーニュのシャルドネと共通しています。

矢口　白桃や白い花香り、キレのある味わいは、私が持つコルトン・シャルルマーニュの印象そのものです。

情野　このワインの畑は、アルゼンチン・メンドーサの標高1500メートルの場所にあり、昼夜の寒暖差が非常に大きいのが特徴です。乾燥が激しいためフィロキセラ害の心配がなく、ブドウの樹は接ぎ木ではなく自根。土壌はコルトン・シャルルマーニュと同じ、石灰質です。

コルトン・シャルルマーニュは味わいが開き難く、長期熟成期間を要するワインですが、開いた時には得も言われぬ旨味が表れます。

一方、カテナ・サパータ・ホワイト・ストーンズ・シャルドネはそこまで難しくはありません。抜栓して少し時間を置くか、ダブルデキャンタージュするなどしてから、大きなグラスで楽しみたいですね。

生産者

Bodega Catena Zapata
カテナ



1902年、イタリアから移住したニコラ・カテナ氏（写真右）がメンドーサでマルベックを栽培したのが始まり。63年、現在の主が家業を継ぎ、テロワールやクローン研究でアルゼンチンワインの品質向上に寄与した。2009年、イギリス『デキャンター』誌のマン・オブ・ザ・イヤーに選出された。

Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru (Monopole)

コルトン・クロ・デ・コルトン・フェヴレ・グラン・クリュ（モノポール）2012年

DATA

AOC クロ・デ・コルトン・フェヴレ・グラン・クリュ

品種：ピノ・ノワール 100%

価格：2 万 5000 円

問い合わせ先：ラック・コーポレーション

この産地の特徴は？

引き締まったタイトな果実感

ブルゴーニュで最も広いグラン・クリュ「コルトン」。斜面の向きと、石灰質土壌の上部か、粘土質土壌の下部かで味わいが異なる。全般に石灰岩が優勢で、フレッシュでミネラルがあり、タンニンの強い味わいになりやすい。引き締まり感、抑制された果実感が特徴。



ミネラルが支えるエレガンス

ミネラルを感じる抑制された果実感

情野　「コルトン・グラン・クリュ」は、まず畑が「東向き」か「南向き」かがポイントになります。また「上部」は石灰岩、「下部」は粘土質土壌となり、これらのどこで造られたかが味わいを大きく左右します。「コルトン・シャルルマーニュ」のような上部では、非常に繊細で、まるで白ワインのようなやさしい赤になります。

大越　コルトンはブルゴーニュで最も広いグラン・クリュです。情野さんがおっしゃったように斜面の向きや上部か下部によって味わいが大きく異なるので、テロワールを一言で表現するのはとても難しいです。特に赤は、コルトンの丘全域で造ることが可能です。例えば白の銘醸地として知られる上部の「コルトン・シャルルマーニュ」で赤を造っても、コルトンを名乗れます。

矢口　この『コルトン・クロ・デ・コルトン・フェヴレ・グラン・クリュ（モノポール）2012年』は赤いベリーの果実が主体で、なめし革やキノコなど複雑なニュアンスもあります。香りも酸味も十分楽しめて、飲み応えもあります。さすがコルトンです！

情野　程よい酸味とややスパイシーさもあり、軽やかな味わいです。正直、コルトンの赤については〝重い〟という印象を強く持っていたのですが、驚いたことにこのワインには重さを感じません。

大越　コルトンの土壌は石灰岩が優勢なので、フレッシュでミネラリー、タンニンの強い味わいになりやすいです。そして上部の方がこの傾向が強い。ですからジュヴレ・シャンベルタンや、ヴォーヌ・ロマネのような厚みは出てこないのです。コルトン・クロ・デ・コルトン・フェヴレ・グラン・クリュも、ミネラルやタンニン由来の引き締まっ

生産者

Domaine Faiveley

ドメーヌ・フェヴレ

160ha の自社畑を所有する、1825 年創立のグラン・メゾン。現在メゾンを率いるのは、2005 年、25 歳で事業を引き継いだ、若きエルワン・フェヴレ氏（写真）。ネゴシアン部門もあるが、ドメーヌが全生産量の 8 割を占める。



アメリカ
The United States of America

Roserock Pinot Noir

ローズロック ピノ・ノワール 2015年

DATA
生産地域：**オレゴン州 エオラ・アミティ・ヒルズ**
品種：ピノ・ノワール 100%
価格：5500 円
問い合わせ先：三国ワイン



ココが ポスト・ブルゴーニュ

柔らか果実とエレガンス ミネラル感がコルトン似？

果実味はふっくら、ボリューミーで「フェヴレ」の『コルトン・クロ・デ・コルトン』より力強い印象だが、エレガントな造りはブルゴーニュのピノ・ノワール似。最後に感じるミネラルがコルトンのテロワールに通じる、かも？

た抑制された果実感と、熟成によってもたらされた複雑性が折り重なっています。非常に滑らかですが、タイトで、複雑です。とてもいいコルトンだと思います。口いっぱいに大きく広がるイメージを求めてしまうと、一瞬味気なく感じることもあるかもしれません。しかし、これこそがコルトンのテロワールなのです。

口中で広がる熟した果実感

情野　『ローズロック ピノ・ノワール 2015年』は少しこもったような、熟した果実感があります。畑があるのはエオラ・アミティ・ヒルズという新しいAVA（アメリカブドウ栽培地域）で、ウィラメット・ヴァレーの中では気温が低い場所です。ハングタイムも平均より1～2週間長く、収穫も遅い。その分、果実味はふっくら、ボリューミーで酸味もあり、コルトン・クロ・デ・コルトン・フェヴレ・グラン・クリュよりも力強い印象ですね。タンニンのポテンシャルが高いところは、ジュヴレ・シャンベルタンのテロワールに近いかもしれません。しかし、5500円でこの味わいとは、コストパフォーマンスが高いですね！

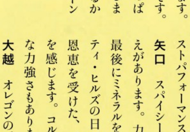
矢口　スパイシーでボリューミー、飲み応えがあります。力強いですがエレガント、最後にミネラルを感じます。エオラ・アミティ・ヒルズの日射量と風通しの良さの恩恵を受けた、バランスの取れた味わいを感じます。コルトンに見られる筋肉質な力強さもあります。

大越　オレゴンのピノ・ノワールはブルゴーニュに近いと言われていますが、「ドメーヌ・ドルーアン・オレゴン」のようなスタイルは、どうしても口中に大きく広がる感じが出てきます。重さや甘さはありませんが、この広がりのニュアンスは、コルトンにはありません。オレゴンのほうは広がりがあって、タンニンもしっかりある構成です。情野さんがおっしゃったように、ジュヴレ・シャンベルタンの感じもあるかもしれませんが、私はそれよりもう少し果実感をシンプルに感じるので、どちらかと言うとポマールと似ているなあと思います。

生産者

Domaine Drouhin Oregon

ドメーヌ・ドルーアン オレゴン



ブルゴーニュの名門「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」が 1987 年、アメリカ・オレゴン州に設立。ドルーアンファミリーの長女ヴェロニクさん（写真）が指揮を執り、新たなピノ・ノワールの可能性を追求している。

Volnay 1er Cru En Caillerets Vinifié et Élevé en Amphore

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・アン・カイユレ・ヴィニフィエ・エ・エルヴェ・アン・アンフォール 2015年

DATA

AOC ヴォルネイ・プルミエ・クリュ

品種：ピノ・ノワール 100%

価格：1万 4000 円

問い合わせ先：ラック・コーポレーション

この産地の特徴は？

ヴォルネイらしさは ライトでミネラリーな味わい

ライトでミネラリーな味わいがヴォルネイ・プルミエ・クリュの特徴。このワインはヴォルネには珍しく重厚感があるが、2015 年は実験的にアンフォラを用いた年。その効果が出ているのかもしれない



しなやかな酸と果実が決め手

全房発酵とアンフォラが醸す凝縮感

情野　ヴォルネイ村のワインは、一般的に重い味わいにはならないのですが、この『ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・アン・カイユレ・ヴィニフィエ・エ・エルヴェ・アン・アンフォール　2015年』はしっかりとしたタンニンを感じる、重厚な味わいです。全房発酵で造るクラシックなスタイルで、酸化のニュアンスもあり、どことなく懐かしさを感じます。

矢口　「ドメーヌ・ラ・プス・ドール」はこのカイユレの15年ヴィンテージからアンフォラ（土製の壺型容器）での熟成を始め、16年からは本格的に他のキュヴェでも行っているようです。酸化のニュアンスは、アンフォラで熟成させているからでしょうか。私もヴォルネイに対して抱いていたイメージとずいぶん異なり、力強さを感じます。ブドウの熟度が非常に高く、スパイシーです。

情野　アンフォラ熟成は最近の一つのトレンドです。ボルドーでも過剰な木樽の香りが付くのを避けるために使った、あるいはアンフォラの空気の出入りを利用して、程よく酸化させて飲みやすくするために用いる生産者が見られるようになりました。タンニンの強さや重心の低さは、アンフォラによるものかもしれません。

大越　アンフォラを用いる生産者は、フランスでも珍しくなくなりましたね。ヴォルネイのプルミエ・クリュ「カイユレ」の特徴は、ライトでミネラリーな味わいです。このワインは、息子が当主となり世代交代したからでしょうか、以前のワインとはだいぶ印象が異なります。ヴォルネイの「カイユレ」特有の、ライトでミネラリーなニュアンスというよりは、凝縮感が高くタンニンの力強さが印象的です。

生産者

Domaine La Pousse d'Or

ドメーヌ・ラ・プス・ドール

「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」のオーナーだったデュヴォー・ブロシェ家の所有地の一部にある。1997 年よりパトリック・ランタンジェ氏がオーナーとなり、醸造施設を刷新、2014 年よりビオディナミへ転換。18 年、息子のブノワ氏が当主となり、さらなる進化を続けている。



カナダ
Canada

Pinot Noir Unfiltered (Niagara)

ピノ・ノワール・アンフィルタード（ナイアガラ産）2016年

DATA

生産地域：**オンタリオ州 ナイアガラ・ペニンシュラ**

品種：ピノ・ノワール 100%

価格：5100 円

問い合わせ先：Heavenly Vines

ココが
ポスト・ブルゴーニュ



プレゼント
Present

酸味と果実味の絶妙なバランス

赤い果実のきれいなフレーバー、エレガントでピュアな果実感。やさしく酸味の伸びがあり、ライトなボディながら風味の豊かさが満足感を与えてくれる。酸味と果実味のバランス、丸みのある味わいがヴォルネイのテロワールを表現。

オリジンを凌駕する ピュアでライトな味わい

情野　対するカナダの「ノーマン・ハーディ」が造る『ピノノワール・アンフィルタード 2016年』は、近年入手困難な人気のカナディアン・ピノ・ノワールです。赤いフルーツの香りに、スパイシーな印象がありますが、飲んでみるとてもやさしい。酸味と果実味のバランスが取れていてエレガント、雑味もなくピュアな味わいです。興味をそそられるワインですね。

矢口　丸みがあってきれいで、やさしいピノ・ノワールです。果実の量や丸い口当たりに、ヴォルネイらしさを感じます。

大越　造り手のノーマン・ハーディ氏は、私も3〜4年前から注目している好きな生産者です。昨年初めて会って食事する機会を得て、いろいろ話を聞きました。カナダのナイアガラは非常に寒い地域ですが、オンタリオ湖のおかげで寒さが和らぎ、ピノ・ノワールの栽培が可能です。オンタリオ湖に面したナイアガラ・ペニンシュラとプリンス・エドワード・カウンティの二つのエリアでピノ・ノワールを造っていますが、このナイアガラ・ペニンシュラで造られたものの方が、少しタンニンが強くなります。

情野　酸と果実の印象はしなやかで、ヴォルネイのテロワールのニュアンスととても近いと思います。

大越　これだけピュアでライト、やさしい味わいにもかかわらず、フレーバーがきれいで味わいに伸びがあり、飲むと満足感があります。ライトボディですがしっかりしていて美味しいですね。特筆すべきは11・2パーセントという低いアルコール度数です。ブルゴーニュの場合、アルコール度数が11パーセント台になる場合は補糖をしますが、これはしていません。補糖を行わず、野生酵母によって発酵させています。

　友人の北海道のピノ・ノワールの生産者は「補糖せず、ライトな味わいながら満足感のある味わいに仕上げる秘訣を知りたい」と話しています。私も非常に興味を持っていて、来年はぜひカナダのこのワイナリーを訪れてみたいと思っています。

生産者

Norman Hardie Winery and Vineyard

ノーマン・ハーディ・ワイナリー＆ヴィンヤード



カナダ・オンタリオ州のプリンス・エドワードに、ブルゴーニュをはじめ世界各地で修行したノーマン・ハーディ氏が設立。2004 年に初ヴィンテージをリリースし高評価を獲得、カナダを代表する造り手として注目を集めている。

Meursault 1er Cru "Les Charmes" Domaine du Pavillon

ムルソー・プルミエ・クリュ レ・シャルム ドメーヌ・デュ・パヴィヨン 2016年

ムルソー・プルミエ・クリュ
Meursault 1er Cru

DATA

AOC ムルソー・プルミエ・クリュ

品種：シャルドネ 100%
価格：1万 3480円
問い合わせ先：メルシャン



この産地の特徴は？

プルミエ・クリュらしい品格

樽感がしっかりとして、バターの風味も。キリリとした酸味と果実の香りも際立ち、さすがはプルミエ・クリュ「レ・シャルム」。ムルソー好きが求める“ムルソーらしいムルソー”とはこのこと！　飲みやすさも抜群。

ボリューム感と樽香で通じ合う2本

ムルソーらしさ全開！

大越　『ムルソー・プルミエ・クリュ レ・シャルム ドメーヌ・デュ・パヴィヨン 2016年』は黄桃や、やや酸化的なナッツのニュアンスを感じます。バターの風味があり、明確な酸味が味を引き締めている。シナモンやミルキーな余韻もありますね。

情野　南アフリカの『ミヤルスト・シャルドネ 2017年』のほうは、鮮やかな黄色がかった色調から樽を感じます。しっかりした果実味からくるコクとボリュームがありますね。飲み応えがあり、ムルソーをイメージする味わいを感じます。

矢口　ミヤルスト・シャルドネは、リッチなテクスチャーとミネラルとのバランスがいいですね。ボリューミーですが繊細さも持ち合わせています。

情野　ムルソーは、世界的レベルでワイン愛好家が求める人気の産地。キリリとして、しっかりした酸味や樽のニュアンスなどが特徴です。ムルソーの中でも、グラン・クリュに匹敵すると言われるのがプルミエ・クリュの「レ・シャルム」で、果実の香りが際立っています。

矢口　「アルベール・ビショー」のレ・シャルムは酸味がしっかりとして、香りが豊か。「ムルソーらしいムルソー」という印象を受けました。

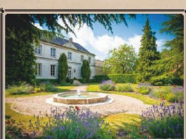
大越　口当たりがリッチで、旨味も樽感もたっぷり。シャルムの畑特有の酸の特徴も感じます。とてもピュアでクリーン、抑制されたスタイルですね。実は以前はアルベール・ビショーという造り手にそれ程大きく注目していなかったのですが、このようなワインを飲むとガラッと印象が変わります。質が高く、管理が行き届いていますね。近年変化するブルゴーニュの中でも〝ブルゴーニュの味〟を保証するのはこういう優良な大手生産者だろ

生産者

Albert Bichot

アルベール・ビショー

1831年に創立された名門で、当主のアルベリック・ビショー氏で6代目。ボーヌに本拠地を置き、シャブリ、コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ、コート・シャロネーズ、ボジョレーなどに、評価の高いドメーヌを所有。サステイナブルに注力している。



南アフリカ
South Africa

Meerlust Chardonnay

ミヤルスト・シャルドネ 2017年

DATA
生産地域：**西ケープ州 ステレンボッシュ**
品種：シャルドネ 100%
価格：4500 円
問い合わせ先：JSR トレーディング

ココが
ポスト・ブルゴーニュ

昔ながらのムルソーを思わせるスタイル

フィニッシュに感じる果実味の豊かさに、南アフリカらしいテロワールが表現されている。樽感とキリリとした酸味は、まさにムルソー的。クラシカルなスタイルは“王道のムルソー”。



Present
プレゼント

うと、あらためて思いました。

酸味が語る「王道のムルソー」

情野　この二つを比較して飲むと実に興味深いです。ミヤルスト・シャルドネは色調がしっかりしていて樽感を感じますし、飲むと力強く、キレのいい酸味がある。南アフリカのステレンボッシュは冷涼な産地ですが、ムルソーとテロワール的に似ているということはありません。しかし、酸のあり方やコクなどに共通する味わいを感じるから面白いですね。

大越　南アフリカでも、このワインが生まれるステレンボッシュや、隣接するエルギンやウォーカー・ベイは、海沿いまたは海に近い冷涼な場所にあり、注目されている産地です。フレッシュな果実感とバターのニュアンスなどに、涼しい気候の特徴が反映されていると思います。フィニッシュには果実感が表れ、そこが南アフリカのワインらしいと感じます。

情野　確かに、フィニッシュの感じはムルソー的ではありませんよね。共通項を感じるのは樽のニュアンスや果実味のボリューム感、キリリとした酸味です。

余談ですが、私が興味深いと思うのは、ブルゴーニュ以外のシャルドネを飲んだ時、多くのワインファンから「これ、ムルソーっぽくない?」とか「ピュリニイ・モンラッシェぽいかも?」などという言葉が発せられること。シャルドネは世界中いたるところで造られていて、比較の幅も大きいですが、面白いですよね。造り手のほうもムルソーやピュリニイ・モンラッシェをお手本としている人が少なくないです

大越　そうですよね。この二つのワインの比較で言えば、ミヤルストのほうが昔のムルソーのスタイルを彷彿とさせます。そんなところもとても興味深かったです。

矢口　レストランのお客さまで、ムルソーが好きな人はワインに〝飲み応え〟を求めていることが多いです。この二つのワインはクリーミーさが類似しているので、ミヤルスト・シャルドネは、ムルソーが好きな人には喜ばれそうだなと思います。

生産者

Meerlust

ミヤルスト



南アフリカ・ステレンボッシュのワイナリー。300 年の歴史を持つマイバーグ家が 1756 年にワイン造りを始め、現在は 8 代目。「ミヤルスト」は「Pleasure of the sea」（海からの恵み）という意味。『シャルドネ』は 40%新樽で発酵させ、9 カ月間樽熟成させる。

ピュリニイ・モンラッシェ村
Puligny Montrachet

Puligny Montrachet

ピュリニー・モンラッシェ 2014年

DATA
AOC ピュリニー・モンラッシェ
品種：シャルドネ 100%
価格：1 万 6000 円
問い合わせ先：ラック・コーポレーション

この産地の特徴は？

“ 正統派 ” を語る繊細な酸味

果実味と酸味のバランスが取れて、安定感がある “王道中の王道 ”。ピュリニイ・モンラッシェ村らしく酸味がしっかりして、繊細でエレガント。シャルドネファンが一つの理想とするワイン。



キリリとした酸が魅惑的

限りなくエレガントな味

矢口「ドメーヌ・ルフレーヴ」の『ピュリニー・モンラッシェ ２０１４年』はさすがです。安定感がありますね。第一印象は、果実味と酸味のバランスが取れているということ。リンゴの香りと程よい塩味を感じます。ボリューム感があり、余韻も長く続く。素直に美味しいと感じます。

情野 アーモンドのような香りがありますが、樽のニュアンスはなく、全体の印象が繊細でエレガント。ピュリニイ・モンラッシェらしく酸味がしっかりしていて、キレが良く、直線的な味わいを感じます。際立っているのが酸の繊細さ。飲み疲れしない味わいです。

大越 ピュリニイ・モンラッシェ村はボーヌから10キロ程南にある産地。グラン・クリュ「モンラッシェ」を、隣のシャサーニュ・モンラッシェ村と共有していますが、二つの村で土壌が異なります。ピュリニイ・モンラッシェ村のほうは石灰が混ざった粘土質で、冷たい土壌。シャサーニュ・モンラッシェ村のほうは小石が多く、暖かな土壌です。そんな理由から、ピュリニイ・モンラッシェのほう酸がキリリと仕上がります。ドメーヌ・ルフレーヴはこの恵まれた土壌を最大限に生かし、ブドウの収量を低く抑えて、凝縮感のあるブドウを育てています。後半にかけて酸がぐっと乗ってくるのもドメーヌ・ルフレーヴのピュリニー・モンラッシェの特徴です。

情野 ピュリニイ・モンラッシェは、ブルゴーニュを代表する白ワイン産地の中でも特に人気がある村の一つ。特徴は、酸味がしっかりしていながらも、繊細でエレガントであること。対して隣のシャサーニュ・モンラッシェ村は、酸よりも果実味が特

生産者

Domaine Leflaive
ドメーヌ・ルフレーヴ

ピュリニイ・モンラッシェの最高峰。20 世紀初頭にジョゼフ・ルフレーヴ氏が一族の畑を相続して設立。ジョゼフ氏の孫でビオディナミ農法を導入したアンヌ・クロードさん亡き後は、甥のブリス・ド・ラ・モランディエール氏が統率している。



イタリア
Italy

“L'Angelica” Langhe Chardonnay

“ランジェリカ” ランゲ・シャルドネ 2016年

DATA
生産地域：**ピエモンテ州 ランゲ**
品種：シャルドネ 100%
価格：7000 円
問い合わせ先：イタショク

ココが ポスト・ブルゴーニュ

塩気を感じる 酸が特徴

キリリとした酸とキレの良さはピュリニイ・モンラッシェに匹敵。酸に支えられた凝縮感があり、余韻も長い。余韻の中に感じられる甘やかさには、バタール・モンラッシェのニュアンスも。



徴的です。そして、同じように人気が高いムルソー村の多くのワインは、樽感が個性を物語ります。〝ブルゴーニュトップクラスの白〟のそれぞれの特徴に注意しながら世界のシャルドネを探ると、実に多くの発見がありますね。

味はむしろバタール似？

大越 では、類似点があると思われる『〝ランジェリカ〟ランゲ・シャルドネ 2016年』を試飲しましょう。ヘーゼルナッツのニュアンスと、苦味と塩気のある味わいの余韻を感じます。

矢口 私は一口飲んで、リッチな印象を持ちました。ドメーヌ・ルフレーヴのピュリニー・モンラッシェと同様、酸味と果実味のバランスがよく取れている。ボリューム感と長い余韻が素晴らしく、飲み応えもしっかりあります。

情野 色調が濃く、リキュールや干しイモのような蒸れたニュアンスもある。これはデフォルメされたモンラッシェ？（笑）酸味も程よくて、キレもいい。余韻に甘さが感じられて、そこがちょっとバタール・モンラッシェを感じさせます。

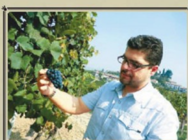
大越 そうですね。そしてこのワインには、ピュリニイ・モンラッシェ以上に塩気を感じます。それが少し骨格を強くしています。もちろん、酸味はピュリニイ・モンラッシェの方が強いのですが、〝ランジェリカ〟ランゲ・シャルドネは、酸味のあり方がそれとは一味違う。厚みと明確な輪郭が共存したテクスチャーです。

情野 「ロッケ・デイ・マンゾーニ」は、バローロの中でも安定感があると評価の高い生産者です。先程バタール・モンラッシェに似た味わいがあると話しましたが、ドメーヌ・ルフレーヴの『バタール・モンラッシェ』も、こんな感じだったかな？と今、思い出しています。バタール・モンラッシェのようなこってりしたリッチな感じが表れていますね。温度を下げるとまた表情が変わるかもしれませんが。とても興味深い1本です。

生産者

Rocche Dei Manzoni

ロッケ・デイ・マンゾーニ



1974年設立。先代のヴァレンティノ・ミリオリーニ氏は、ピアチェンツァでレストランを経営していたが、ワインに魅せられてモンフォルテ・ダルバに移住。以来、バローロで名を上げている。確かな造りは、シャルドネにも生かされている。写真は当主のドルフォ氏。

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ レ・フォラティエール 2016年

ピュリニィ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ
Puligny-Montrachet 1er Cru

DATA

AOC ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ

品種：シャルドネ 100%

価格：1万7000円

問い合わせ先：ラック・コーポレーション

この産地の特徴は？

リッチでバランスの良さが光る味

高い凝縮感は、さすがプルミエ・クリュ！ 酸味と塩気、果実味のバランスが秀逸で「化粧をしていない感じ」のナチュラルさも魅力。ピュリニイ・モンラッシェの典型的スタイルが楽しめる、見逃せない１本。



果実味とボリューム感が共通

ナチュラルな凝縮感に感動

大越　「ドメーヌ・ポール・カリヨン」の『ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ レ・フォラティエール ２０１６年』は凝縮感の高い味わいです。粘土質由来のしっかりしたストラクチャーが感じられます。ミッドパレットはタイト気味。余韻に感じられる特徴的な酸味と塩気、果実感のバランスがいいですね。

情野　確かに、最初に感じるのはバランスの良さです。樽のニュアンスもあり、コクが感じられます。スムーズで飲みやすいのも素晴らしいですね。

矢口　私はひと口飲んで、少し塩気を感じました。果実味は豊かながらバランスが良く、リッチな印象も受けます。決して派手なスタイルのワインではありませんが、ボディがしっかりとしていて、飲み応えがありますね。村名AOCに比べるとプルミエ・クリュはより熟度が高く、パワフルに表現されるのだと、あらためて実感しました。

情野　そうですね。プルミエ・クリュになると味わいの凝縮感が際立ってきます。そしてピュリニイ・モンラッシェのプルミエ・クリュは、きれいな樽香を表現しやすいとも思います。このワインも、樽のニュアンスは感じるのですが、いわゆる〝お化粧をしていない感じ〟（ナチュラルな味わい）があり、樽香が自然に溶け込んでいます。そのため、酸と果実味のバランスもきれいに取れているのかもしれません。

大越　ミッドパレットはタイトですが、果実味と酸味とのバランスが良く、ピュリニイ・モンラッシェの典型的スタイルだと思います。

生産者

Domaine Paul Carillon

ドメーヌ・ポール・カリヨン



歴史を1520年にさかのぼり、当主のフランソワ・カリヨン氏（写真右）で15代目。2017年から正式にドメーヌで働き始めた、息子で次期当主のポール氏（左）とともにビオロジック栽培を行っている。ピュリニイ・モンラッシェの1級畑、特級畑「シュヴァリエ・モンラッシェ」を所有する。

南アフリカ
South Africa

Elgin Chardonnay Clonal Selection

エルギン・シャルドネ・クローナル・セレクション 2016年

DATA
生産地域：**西ケープ州 エルギン**
品種：シャルドネ 100%
価格：6100 円
問い合わせ先：モトックス

ココが ポスト・ブルゴーニュ

“造りの良さ”は ブルゴーニュに負けない！

香りと樽のニュアンスに“ピュリニイ・モンラッシェらしさ”あり。一方で冷涼なテロワールを語るミッドパレットが、シャブリやタスマニアのワインを彷彿とさせる。



Present
プレゼント

“冷涼な土地”を感じる味

大越　では、南アフリカの『エルギン・シャルドネ・クローナル・セレクション 2016年』をテイスティングしましょう。ピュリニイ・モンラッシェと比較して考えると、実に興味深いものがあります。「リチャード・カーショウ・ワインズ」は以前訪れたことがあるのですが、南アフリカでもトップクラスの造り手です。柑橘類のニュアンスにフレッシュなカリンの風味、充実したミッドパレット。果実感と明確な樽のニュアンスが特徴的に香りますね。

情野　はい。樽のニュアンスが程よく表れています。香りだけに注目するとピュリニイ・モンラッシェと間違えてしまいそうです（笑）。飲むと樽の苦味やしっかりとした果実味が感じられますが、そこは南アフリカワインの特徴なのかなと。なかなかいいワインだな、と感心しました。

大越　エルギン地区は、コート・ド・ボーヌ地区に比べると、意外にも気温が低いです。気候としてはブルゴーニュよりも北に位置するシャブリ地方や、オーストラリア最南端の冷涼地タスマニアとの共通性があるように思います。このエルギン・シャルドネは、ミッドパレットに感じる果実の熟度が高い。香りのアタックも強いですし、南アフリカで気温が低い産地で造られるとこういう表現になるのでしょう。興味深いですね。確かに、ピュリニイ・モンラッシェとの共通項は感じますが、エルギンという冷涼な地域のテロワールをきちんと反映させています。

矢口　果実味とボリューム感に、ピュリニイ・モンラッシェと共通するニュアンスを感じましたが、やはりブルゴーニュとはちょっと違いますよね。ワインの味わいは程よい果実味と酸味があり、リッチな印象です。この飲み口が南アフリカワインらしいところでしょう。バランスが良く、美味しいワインだと思います。こういうワインは、特に若い世代に受け入れられやすいと感じました。

生産者

Richard Kershaw Wines

リチャード・カーショウ・ワインズ



イギリス出身の元シェフで、マスター・オブ・ワインのリチャード・カーショウ氏（写真）が 2012 年、エルギンに設立。エルギン・ヴァレーは標高が高く、冷たい霧や海風の影響で酸の美しいブドウが育つ。南アフリカ屈指のワイナリー。

Chassagne-Montrachet La Platière

シャサーニュ・モンラッシェ・ラ・プラティエール 2017年

シャサーニュ・モンラッシェ村
Chassagne-Montrachet

DATA
AOC シャサーニュ・モンラッシェ
品種：シャルドネ 100%
価格：9000 円
問い合わせ先：ヴァンパッシオン

この産地の特徴は？

土壌の暖かさを感じるやさしい酸

酸味がしっかりとしたピュリニイ・モンラッシェとは違う、まろやかでやさしい味わい。クルミやマッシュルームなどの複雑な味わいは、シャサーニュ・モンラッシェならでは。後味のやさしい甘味も特徴的。



〝ドンピシャ賞〟を進呈！

ブルゴーニュらしい複雑さ

情野　「ドメーヌ・デ・テール・ドゥ・ヴェル」の『シャサーニュ・モンラッシェ・ラ・プラティエール ２０１７年』はクルミなどのナッツ類、マッシュルームなどのキノコのような香りがあり、酸味が程よく効いています。後味にはしっかりとした甘味が感じられ、コクがある。酸味がしっかりとしたピュリニイ・モンラッシェ村のワインとはまたひと味違い、まろやかでやさしい味わいです。

大越　洋ナシのようなニュアンスにフローラルな風味。テクスチャーは柔らかで、塩気をまとっています。酸味の表現がやさしく、バランスを保っていますね。

矢口　シンプルに美味しいと感じるワインです。旨味と塩味がきれいに乗っていて、スムーズな飲み口。突出して主張することのない、上品な造りです。クルミやマッシュルームなどをイメージする複雑な味わいは、ブルゴーニュならではの造りと感じます。

大越　シャサーニュ・モンラッシェとピュリニイ・モンラッシェの大きく違う点は、やはり酸味と言えるでしょう。シャサーニュ・モンラッシェは、ピュリニイ・モンラッシェよりも暖かい気候なので、酸味やテクスチャーにどこかやさしいニュアンスが感じられます。塩気の乗り方もちょっと変わってきます。全体に柔らかでやさしいイメージに仕上がりますね。

土壌の暖かさに共通項あり

情野　テイスティングして驚きましたが、この『菊鹿シャルドネＮＶ』、すごいですね！　香りがシャサーニュ・モンラッシェと変わらない。というか、そのものです！

生産者

Domaine des Terres de Velle
ドメーヌ・デ・テール・ドゥ・ヴェル



ソフィー＆ファブリス・ラロンツ夫妻（写真）が、ボーヌの「アレックス・ガンバル」で働いた後に独立し、2009 年にオクセイ・デュレス村に設立。コート・ド・ボーヌの 11 の産地に 5ha の畑を所有。自然な造りを実践する。

日本 Japan

Kikka Chardonnay

菊鹿シャルドネ NV

DATA
生産地域：**山鹿市菊鹿町**
品種：シャルドネ 100%
価格：2648 円
販売：熊本ワイン



ココが
ポスト・ブルゴーニュ

香りの要素がシャサーニュ的

ブラインドならきっとわからない程のシャサーニュ・モンラッシェの“そっくりさん”。それでいて、五郎丸地区のテロワールもきちんと反映されている。柔らかく、丸みのあるアタックが心地いい。

ドメーヌ・デ・テール・ドゥ・ヴェルのシャサーニュ・モンラッシェとこの菊鹿シャルドネには“ドンピシャ賞”を進呈したいです（笑）。菊鹿シャルドネは樽やキノコの香りを感じますね。果実味のボリューム感は少なめ。まさに“飲みやすいシャサーニュ・モンラッシェ”といった印象です。

大越　私も全く同じ意見です。菊鹿シャルドネは全体の印象が柔らかく、丸みのあるアタックを感じます。フルーツのニュアンスや樽の香りがやや先行していますが、全体的にバランスが良く、きれいにまとまっていますね。

矢口　私はこの菊鹿シャルドネ、ピュリニイ・モンラッシェと比べるとよりスムーズで飲みやすいと感じました。クルミやマッシュルームの香りはシャサーニュ・モンラッシェと共通していて、心地いいですね。二つのワイン、ブラインド・テイスティングでは判別できないかもしれません。

大越　ブルゴーニュと熊本は、当然ながらテロワールが全く違います。しかし似ているキーワードがあるとすれば“土壌の暖かさ”でしょうか。菊鹿シャルドネからは、何かこう、暖かな印象を受けますよね。畑は五郎丸地区にあり、標高300メートル、南向きの斜面だそうです。熊本ワイナリーは、日本を代表するシャルドネを造るワイナリーの一つ。年々進化していると思います。私も菊鹿シャルドネはシャサーニュ・モンラッシェによく似ていると思います。

情野　二つとも、味わいは違えども造りの方向性は同じようだと感じます。シャルドネは、延々と“そっくりさん探し”ができて楽しいですね。今日のテイスティングのように“本家”と他国のものを比べるのは私も初めての体験で、とても興味深く試飲しています。そっくりさん探し、ちょっとくせになりそうです。（笑）

大越　私も同感です。テロワールは全く違うのに類似性があったり。本当に、さまざまな発見がありますね。

生産者

Kumamoto Wine Farm

熊本ワインファーム



1999 年、熊本市内にワイナリーが設立された。「世界に通じる、愛されるワイン」をモットーに、熊本県産のブドウにこだわり、真摯なワイン造りを続けている。山鹿市菊鹿町で栽培されるブドウは、今年で 19 年目。『菊鹿シャルドネ』は世界的評価も高い。

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ
Chassagne-Montrachet 1er Cru

Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru Morgeot Clos de la Chapelle Monopole

シャサーニュ・モンラッシェ ブラン プルミエ・クリュ モルジョ クロ・ド・ラ・シャペル モノポール 2016年

DATA

AOC シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ

品種：シャルドネ 100%
価格：1万 3000 円
問い合わせ先：日本リカー

この産地の特徴は？

華やかなスタイルが際立つ

丸みのあるテクスチャーと果実の凝縮感が魅力的で、エレガント。程よい塩味があるので、料理と合わせてこそ生きてくるワイン。バランスの良さと品格は老舗ドメーヌならではの底力。



Present プレゼント

芳醇できれいなミネラル感

料理と合わせたいメリハリのあるワイン

情野 「ルイ・ジャド（ドメーヌ・デュック・ド・マジェンタ）」の『シャサーニュ・モンラッシェ ブラン プルミエ・クリュ モルジョ クロ・ド・ラ・シャペル モノポール ２０１６年』はさすがの味わい。華やかな印象です。少しクリのような味わいがありますね。酸味が程よく、果実味とのバランスもいい。メリハリが効いています。

大越 全体のバランスがいいですよね。香りが開いていて、洋ナシのようなニュアンスに強めの樽香。そして、丸みのあるテクスチャーと、凝縮感がある芳醇な味わい。塩気とのバランスがきれいに取れています。

矢口 果実味主体でボリューム感があり、とても力強く、芳醇な味わいです。エレガントさもきちんと保っています。舌触りがクリーミーで塩味を感じるので、これは料理と合わせてこそ生きてくるワインだと思います。

情野 「ドメーヌ・デュック・ド・マジェンタ」は由緒あるドメーヌで、ルイ・ジャドが長期契約を結んで素晴らしいワインを造り、販売しています。「クロ・ド・ラ・シャペル」は最高級のモノポール（単一畑）の一つです。

大越 シャサーニュ・モンラッシェのテロワールは、ピュリニイ・モンラッシェより暖かい。〝暖かい地域で造る涼しい味のシャルドネ〟として、今回のテイスティングの中でも興味深い1本ですね。ワインの表現力が、とても豊かだと思います。

芳醇なスタイルに類似性あり

大越 では「コンチャ・イ・トロ」の『ア

生産者

Louis Jadot (Domaine Duc de Magenta)

ルイ・ジャド
（ドメーヌ・デュック・ド・マジェンタ）

1859 年、由緒あるブドウ栽培家ジャド家のルイ・アンリ・ドゥニ・ジャドによって創設。現在 240ha の自社畑を有する大手生産者。「ドメーヌ・デュック・ド・マジェンタ」は長期契約のもと、独占的に醸造、販売している。



チリ Chile

Amelia Chardonnay

アメリア・シャルドネ 2016年

DATA
生産地域：**カサブランカ・ヴァレー**
品種：シャルドネ 100%
価格：5000 円
問い合わせ先：日本リカー



ココが ポスト・ブルゴーニュ

アロマティックで上質感が漂う

果実感は抑えられつつも、華やかなスタイル。アロマティックできれいなミネラル感、ちょっと抑えめの果実感にカサブランカ・ヴァレーらしさが生きている。“本家”ブルゴーニュに引けを取らない味！

メリア・シャルドネ２０１６年』はいかがでしょう？　私は、やや熟成のニュアンスを思わせる果実感と、ハーブティーやオイリーなニュアンスによる複雑な風味を感じました。滑らかでまとまりのあるテクスチャーと、フレッシュな酸味のバランスも好印象です。

情野　樽の香りがしっかりしていて、どこかスナック菓子をイメージするクリスピーな味わいを感じました。果実味はしっかりしていて、どちらかと言えば華やかな印象。この辺りが〝ニューワールド〟を語っていると思います。そして驚いたのは芳醇さです。これは、オン・ザ・ロックにしてもよさそうです。暑い日などにはこういう楽しみ方があってもいいですよね。

矢口　特徴的なコクがあります。芳醇でアロマティック。きれいなミネラル感もありますね。私は、熟成したシャンパーニュのような印象を持ちました。味わいは、果実の甘さは控えめで、ドライです。

大越　カサブランカ・ヴァレーは太平洋に近く、寒流のフンボルト海流の影響を受ける冷涼な産地。朝の霧や海風がテロワールに反映され、ブドウがゆっくり育つためきれいな酸味が備わります。アメリア・シャルドネはカサブランカ・ヴァレーの冷涼な特徴を生かして、果実感を抑えて仕上げているのかと思います。もともとこの地域では酸が繊細に仕上がるため、時に酸味が弱くなってしまうこともありますが、このワインは塩気もきれいに表現されていて、全体のバランスがいい。その造りの良さで興味を惹かれる1本です。

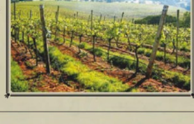
情野　よくできているワインですよね。「ルイ・ジャドが、チリのカサブランカ・ヴァレーでシャルドネを造ったらこうなるのかな？」などと考えました。スパイシーな香りや果実味の強さなど、華やかです。全体のバランスが良く、非の打ちどころがありません。しかしこの押し出しの強さは、やはりニューワールドのワインならではですね。この上質さは、ブルゴーニュ・ワイン愛好家にとってうれしい選択肢と言えます。

生産者

Concha y Toro

コンチャ・イ・トロ

1883 年、スペインの貴族コンチャ伯爵ドン・メルチョーが、フランス・ボルドーのブドウの苗をチリに持ち込み、マイポ・ヴァレーに畑を開拓しワイナリーの基礎を築いた。「アメリア」はドン・メルチョーが愛した姪の名前。





ヴェネツィアから北西へ約50km、なだらかな丘陵地帯の丘の上に広がるアゾロの町。人口1万人に満たない、知る人ぞ知るヴェネツィアの奥座敷だ

ソムリエ 岡昌治氏と訪ねる モンテルヴィーニ社とプロセッコの郷



北イタリア・ヴェネト州が生んだ
スパークリング・ワイン、プロセッコ。
モンテルヴィーニ社の案内で
岡昌治氏とともに夏の彼の地を旅した。

text by Ryo TAMURA
photographs by Takahiko MAKINO



岡 昌治氏
MASAHARU OKA

1953年生まれ。72年「新大阪ホテル」（現「リーガロイヤルホテル」）入社、現在大阪の「㈱ロイヤルホテル」理事兼料飲部マスターソムリエ。2003年フランス共和国「農事功労賞シュヴァリエ」受勲、11年秋「黄綬褒章」受章。一般社団法人日本ソムリエ協会前会長、現名誉会長。





密集する赤い屋根が海面すれすれに広がる風景を右手に、飛行機は夏の陽光が雲間から漏れる曇り空のヴェネツィア空港へ着陸した。

「プロセッコ生産エリアは実は初めてなんですよ」という岡昌治氏。空港からアゾロへと向かう車内でも、好奇心を全開にして、車窓に広がるブドウ畑を食い入るように見つめる。小一時間で小高い丘の上の小さな町アゾロに到着した。

プロセッコを愉しむ！ グレラを味わう！

ホテルで笑顔で出迎えてくれたのは、「モンテルヴィーニ社」の若きCEOアルベルト・セレナ氏だ。まずはアペリティーヴォといきますか。『アゾロ プ



アゾロの旧市街をそぞろ歩く。けっして華美ではないが、ヴェネツィアの喧噪を避けて、文化人やセレブたちも多く訪れるという







左から、会長のアルマンド・セレナ氏、5代目でCEOのアルベルト氏、醸造責任者のステファノ・ナンディ氏、岡氏、サラさん（左）　アゾロの町中に同地のクローンのブドウの樹を植える「イル・ヴィニェート・リトロヴァート」なる新プロジェクトが進行していた（上）「アルベルゴ・デル・ソーレ」でのディナー。プロセッコが華やぎを添える

Prosecchiamo con Montelvini a Asolo!





イカのリピエーニ（詰め物）に『アゾロ プロセッコ スーペリオーレ DOCG エクストラ・ドライ』を。フルーティーでありながら心地良い酸を保った味わいは、食中酒として魚貝とも好相性だった

ロセッコ スーペリオーレ DOCG エクストラ・ドライ』のやさしい泡とグレラの甘やかさを伴うフレッシュな果実味が、長旅の疲れを癒やしてくれた。

その夜、アゾロの町を見渡すホテルの眺めのいいダイニングルームでディナーをいただいた。プロセッコは食前だけでなく、その柔らかな口当たりと包容力は、前菜からパスタ、魚介のメインに至るまで、実に幅広くカバーするということが実感できる。

グレラは白桃や白い花のアロマを持つフルーティーな味わいのブドウ品種。原産地呼称の規定によると、プロセッコには85パーセント以上のグレラの使用が義務づけられているが、モンテルヴィーニ社のプロセッコはいずれもグレラ100パーセントだ。

ダイヤの原石のような通が知るDOCGアゾロ

翌朝、アゾロの町から車で15分ほど東へ行ったモンテッロに門戸を構えるモンテルヴィーニ社を訪ねた。ワイナリーの社屋の明るく開放的な雰囲気は、この地で代々続く地元の名士、セレナ家の人々の実にハートフルなホスピタリティを体現しているようだ。

高級イタリア車マセラティを颯爽と駆るセレナ家4代目のアルマンド氏。彼の曾祖父が1881年にワイナリーを創業し、息子と娘である5代目のアルベルト氏とサラさんが、現在のモンテルヴィーニ社のワインビジネスの礎を築いた。

醸造設備内に足を踏み入れた岡氏は「まず清潔感に驚き、とても好感を持ちました。目が行き届くコンパクトな規模。アゾロ全体で年間1000万本という少量の生産量だそうですが、それに見合った設備だと感じました」

同じくDOCGの格付けであり、この夏その生産エリアが世界遺産に登録されたばかりのコネリアーノ・



PROSECCHIAMO CON MONTELVINI A ASOLO!



Present
プレゼント

詳細はP164をご覧下さい

アゾロ プロセッコ スーペリオーレ DOCG ミッレジマート エクストラ・ブリュット

Asolo Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Brut

品種：グレラ100％
価格：2480円（税別）

今年10月発売開始

酒販店での取り扱いはなく、㈱ドラフトワイン・システムから料飲店への直接販売。一般のお客様はAmazonで購入可。

柔らかな泡立ちと卓越したバランス感

柔らかで長く続く泡立ち。花のニュアンスのトップノートにブドウ由来の果実味とエレガンスが続く。甘さ、フレッシュな酸味、塩気、ミネラルの卓越したバランスの良さ。


アゾロから東へ約15km。丘の麓、モンテッロに社屋を構えるモンテルヴィーニ社


2次発酵中のスレンレスタンクが並ぶ醸造室。発酵は約2週間続き、約5.5気圧のガス圧が生まれる


「フォンターナ・マゾリン」のグレラの畑。海抜350mのなだらかな丘に海からの風がそよぐ


7月上旬、実が大きくなり始めたグレラ。以前はプロセッコと呼ばれていたが、現在はグレラで統一された

ヴァルドッビアーデネの年間生産量が約9000万本。アルベルト氏が「アゾロのプロセッコは、まだ発見されていないダイヤモンドの原石」と語るように、2010年に誕生したばかりの"知る人ぞ知る"秘蔵のプロセッコこそ、DOCGアゾロ・プロセッコ・スーペリオーレなのだ。

ヴェネツィアの運河の畔でプロセッコ！

滞在3日目は、一路水の都ヴェネツィアへ――。本土と本島とを結ぶリベルタ橋を渡るに連れ、岡氏の旅の高揚感もいや高まる。

水上タクシーに乗って、運河グラン・カナーレをゆく。水辺に面したホテルのラウンジで、行き交う船を眺める優雅なひと時。旅のクライマックスを飾るのは、もっとも辛口の『アゾロ プロセッコ スーペリオーレ DOCG ミッレジマート エクストラ・ブリュット』で。

「潮風を感じながらプロセッコを飲むのがこんなに気持ちいいものとはね！ 大阪やなしに本物のヴェネツィアにいるんやね（笑）」

ファミリーの温かなもてなしを受け、ヴェネトの風と空気と香りを感じてプロセッコを味わって。

「日本に帰ったら、プロセッコの美味しさと愉しさをたくさんの人に伝えていきたいね」

岡氏の満面の笑顔を生んだのは、モンテルヴィーニ社のプロセッコの味わいであることは間違いない。

＼グレラを樽生で愉しむ！／

イタリアで大流行のSPRITZ（スプリッツ）に注目

Enjoy spritz!

ヴェネツィアをはじめイタリア中の都市部を中心に今大流行の食前酒がスプリッツ。その立役者、割って良し飲んで良しのモンテルヴィーニ社の樽生スパークリング・ワイン®の秘密に迫る。



ヴェネツィアのバーカロ（居酒屋）で、岡氏も本場のスプリッツを初体験。モンテルヴィーニ社の樽生生産ラインに足を踏み入れた初めての日本人ソムリエが岡氏だ！





樽下部から窒素ガスを注入し、それを抜きながらワインを詰めるというアルマンド氏が開発したシステムで、1時間200樽という生産能力を誇る





「スプリッツ」なるアルコールカクテルは、ヴェネト州がオーストリアの支配下だった19世紀、彼らがワインを水や炭酸で割って飲んだのが始まりのよう。

現在では、プロセッコなど白のスパークリング・ワインをベースに、『アペロール』や『カンパリ』など苦味の効いたリキュール類を加え、氷を入れてソーダで割り、オレンジのスライスを添える、というレシピが一般的だ。

モンテルヴィーニ社は、シャルマ方式のスパークリング・ワインをステンレススティール製の樽に詰めて出荷するという画期的な手法で、イタリア国内での年間販売実績80万樽（1樽＝20リットル）を誇るワインメーカーでもある。そう、スプリッツを提供するイタリア国内のバールやレストランなどの多くが、同社の樽生スパークリング・ワイン®を使用しているのだ。

環境にやさしく、ロスなく最後の一滴まで美味しい！

この樽生スパークリング・ワイン®を導入するメリットは、まず樽自体がリターナブルであり、地球環境に対しサスティナブルな商品であることに注目したい。導入店では、ワインをボトルよりグラスで提供するのに比べ、抜栓後の品質保持の観点からは売り残しロスが圧倒的に少ないというわけだ。

スプリッツに使え、飲んで美味しい。モンテルヴィーニ社のもう一つの顔が、この樽生にあった！

グラスで味わう！

モンテルヴィーニ社の樽生スパークリング・ワイン®



あなたは、アルザイア派？

それとも、プロドライ派？

体験したい、革新的な愉しみ方

アルザイア
Alzaia

品種：グレラ100％　アルコール度数：11％　価格：20L/3万4000円（税別）

グレラIGTヴェネトの樽生スパークリング・ワイン®

グレラ100％で造られる。程よい酸味と、飲み応えのある味わいが特徴的。グラスでの提供により本格的なグレラのカラーや味を楽しめる。よりワインにこだわる飲食店に。

プロドライ
Prodry

品種：グレラ、トレッビアーノ　アルコール度数：11％　価格：20L/3万円（税別）

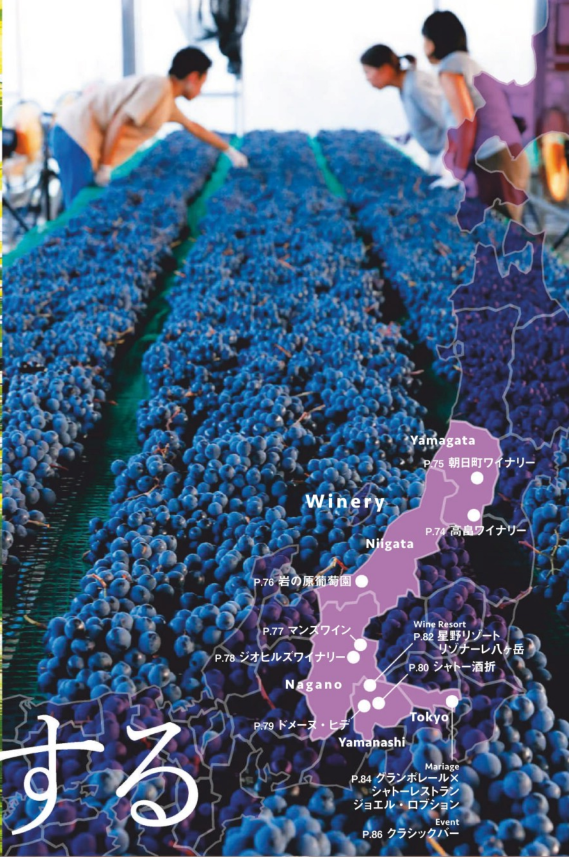
樽生スパークリング・ワイン®のスタンダード

ミネラル感たっぷりの辛口。きめ細やかな泡立ちが特徴的で、ジャンルを問わずさまざまな料理と合わせやすい。食前酒としても、食中酒としても楽しめる微発泡白ワイン。

＊酒販店での取り扱いはなく、㈱ドラフトワイン・システムから料飲店への直接販売。

問い合わせ先：㈱ドラフトワイン・システム　TEL：078-995-0870　http://www.draftwine.co.jp




Yamagata
P.75 朝日町ワイナリー
Winery
P.74 高畠ワイナリー
Niigata
P.76 岩の原葡萄園
P.77 マンズワイン
Wine Resort
P.82 星野リゾート
リゾナーレ八ヶ岳
P.78 ジオヒルズワイナリー
P.80 シャトー酒折
Nagano
Tokyo
P.79 ドメーヌ・ヒデ
Yamanashi
Mariage
P.84 グランポレール×
シャトーレストラン
ジョエル・ロブション
Event
P.86 クラシックバー

体験する



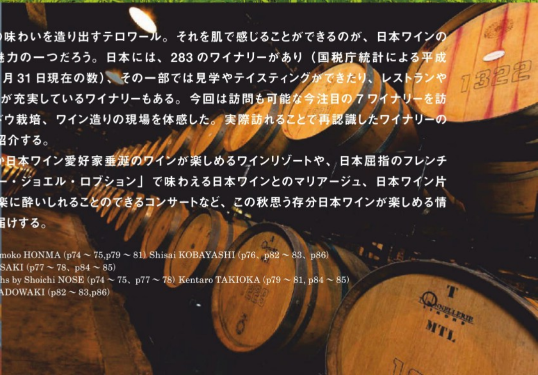




飲んで美味しい、訪ねて楽しい

日本ワインを





ワインの味わいを造り出すテロワール。それを肌で感じることができるのが、日本ワインの大きな魅力の一つだろう。日本には、283のワイナリーがあり（国税庁統計による平成29年3月31日現在の数）、その一部では見学やテイスティングができたり、レストランやショップが充実しているワイナリーもある。今回は訪問も可能な今注目の7ワイナリーを訪れ、ブドウ栽培、ワイン造りの現場を体感した。実際訪れることで再認識したワイナリーの魅力を紹介する。
そのほか日本ワイン愛好家垂涎のワインが楽しめるワインリゾートや、日本屈指のフレンチ「シャトー・ジョエル・ロブション」で味わえる日本ワインとのマリアージュ、日本ワイン片手に音楽に酔いしれることのできるコンサートなど、この秋思う存分日本ワインが楽しめる情報をお届けする。

text by Tomoko HONMA (p74 ~ 75,p79 ~ 81) Shisai KOBAYASHI (p76、p82 ~ 83、p86)
Go FUKUSAKI (p77 ~ 78、p84 ~ 85)
photographs by Shoichi NOSE (p74 ~ 75、p77 ~ 78) Kentaro TAKIOKA (p79 ~ 81, p84 ~ 85)
koumei KADOWAKI (p82 ~ 83,p86)

高畠ワイナリー

Takahata Winery

山形から世界基準のワインを発信。自社畑も拡大中!



大型バスも駐車でき、四季を通じたイベントを開催する"観光も楽しめるワイナリー"。ワイナリーの正面と周囲には、ここ数年、拡張を続けてきた約4haの自社畑が広がっている

ワイナリーデータ

高畠ワイナリー 訪問可

住所：山形県東置賜郡高畠町大字糠野目2700-147　TEL：0238-57-4800
http://www.takahata-winery.jp/　営業時間：4月～11月 9:00～17:00／12月～3月 10:00～16:30 ※年中無休（年末年始12/31～1/2、冬季定休日を除く）

山形新幹線も停車するＪＲ高畠駅から徒歩10分ほどのところにある「高畠ワイナリー」は、1990年創業と来年で30周年を迎える。開業当時からナパ・ヴァレーのワイナリーをモデルとした地域観光の活性化と世界標準のワイン造りを掲げて、今では年間30万人が訪問する東北最大級のワイナリーとなっている。

そんな高畠ワイナリーが近年、力を入れているのが自社畑の拡大だ。

高畠ワイナリーは、町内の契約農家約60軒とワイン専用種の栽培契約を結び、その面積は約18ヘクタールにもおよぶ。このうち約3分の2がシャルドネ。湿度が高い高畠町では、昔から棚仕立てのブドウ棚の上にのみビニールを被せ、側面は開放し通気性を保った〝サイドレス〟のビニールハウスで食用ブドウの栽培していた。それをワイン用ブドウにも応用して、糖度をあげた上質なブドウを育ててもらっている。

一方で、ここ数年、ワイナリー周辺には自社畑を整備拡張し、ピノ・ノワール、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨンなど欧州系品種を中心に育てている。

「3～4年前まで2ヘクタールだった畑は、現在、倍の4ヘクタールに広がりました。メルロやカベルネ・フランの栽培にも着手し、ボルドーブレンドのプレミアムワインを造る準備をしています」と話すのは、栽培責任者の四釜紳一氏。

また、醸造担当チーフの松田旬一氏も「契約農家のブドウも、特に秀でたブドウを畑ごとに仕込んだプレミアムシリーズ『高畠 フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ』、『高畠ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ』などをリリースしています。これと並行して、今後は、自社畑でより収穫量をおさえた凝縮感のあるブドウを栽培し〝プレミアムワイン〟を造っていきたい」と意気込みを語る。

地域振興にも力を入れた観光ワイナリーであると同時に、世界基準のワイン造りを目指して進化を続けてきた高畠ワイナリーだけに、今後どんな展開を図っていくのかが楽しみだ。



(右から)『高畠醗泡プリデムース　シャルドネ 2014年』(4630円)、『高畠フニクリ・フニクラ・デ・木村シャルドネ 2018年』(現行ヴィンテージは2017年、4000円)、『高畠ラ・クロチュア・エレクトリック・エン・上和田シャルドネ 2018年』(現行ヴィンテージは2017年、4000円)、『高畠ル・トロワ・シゾー・ド・オオウラ・エン・カミワダ・シラー 2016年』(4000円)、『高畠アルケイディアセレクトハーベスト 2016年』(4545円)　＊希望小売価格(税別)



収穫期には毎日約14tのブドウが運び込まれるという東北最大級のワイナリー。しかし、櫂入れなどの醸造工程はもちろん人の手で丁寧に行われている



広々としたショップでは、高畠ワインはもちろん、地酒や地ビール、リキュール、ワインに合うおつまみや地元産のドレッシングなども販売。常時5～6種類以上のワインの試飲もできる





醸造担当チーフの松田旬一氏は、米沢市出身。1998年に同ワイナリーに入社して以来20年以上、「世界に通用するワイン」を造るためにワイナリー中を走り回っている（上）
栽培・原料担当の四釜紳一氏は、高畠町出身。実家もブドウ農家で、幼少からブドウ畑で育ってきた。自社農園の管理をはじめ、契約農家との窓口など原料の調達を一手に担う（左）

Winery


無料で瓶詰め設備の工場見学や試飲ができる売店などの設備がある「ワイン城」は、“かぐわしき花と緑のワイナリー”がテーマ

ワイナリーデータ

朝日町ワイン 訪問可

住所：山形県西村山郡朝日町大字大谷字高野1080番地　TEL：0237-68-2611
https://asahimachi-wine.shop-pro.jp/　営業時間：4月～10月 9:00～17:00／11月～3月 9:00～16:00　※年末年始以外は、無休営業中

朝日町ワイン

Asahimachi Wine

自然豊かな朝日町の恵みで造るワイン 新しいプレス機導入でパワーアップ

山形県の中央部に位置し、磐梯朝日国立公園の主峰・大朝日岳の東部山麓に位置する朝日町は、中心を流れる最上川の両岸に広がる粘土質土壌の河岸段丘で、ブドウとリンゴを中心にさまざまな農作物が栽培されている。「朝日町ワイン」の前身は、第2次世界大戦中にワインの酒石酸から電波探知機に使う軍用物資ロッシェル塩を取り出す目的で設立された。1975年に、山形朝日農協と朝日町の第3セクターとして生まれ変わり、近年は日本ワインコンクールの受賞常連ワイナリーの一つとしてその名を馳せている。

町内の契約農家25軒が栽培する主力品種のマスカット・ベーリーAに加えて、70アールの自社畑では、ツヴァイゲルトレーベ、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨンなどを育てている。

「朝日町の気候と土壌はブドウ栽培に適しており、力強く、濃縮されたブドウが育ちます。また、内陸性の気候で夏冬や昼夜の寒暖差が大きく、酸がしっかりとしたワインになるのが特徴です」と話すのは、栽培製造係長の安藤武氏。

朝日町ワインの今年のニュースは、新しいプレス機を導入したことだ。安藤氏は「新しいプレス機はオープンとクローズが併用できるタイプです。クローズ時には、炭酸ガスを入れることでプレス中のブドウが酸素と触れないように搾汁できます。またプレス機の中でスキンコンタクト（醸し）をすることで、ブドウ本来の味わいや深みを引き出す醸造が可能になりました」と期待を込める。特に味わいの変化が期待できるのは、シャルドネやソーヴィニヨン・ブランなど欧州系の白ブドウだという。今年の日本ワインコンクールで銅賞を受賞した『マイスターセレクション 2018 ソーヴィニヨン・ブラン』と、来年リリースされる予定の2019年を比較して飲んでみるのも楽しそうだ。

朝日町ワインは、各地の日本ワインのイベントにも積極的に参加している。安藤氏は「どういう人が、どんなところでワインを造っているのか知ってもらいたい。ワインをボトルからグラスに注いだ時に、朝日町の風景や空気を思い浮かべてもらえるようなワインを造りたいです」と笑顔で話した。


町土の76％が国立公園などの山林で占められている自然豊かな朝日町。2000年に試飲・売店などを併設した醸造所「ワイン城」が整備され、観光ワイナリーとしても人気を集める


数年前から自社畑に加えて、契約農家のアケビ畑の一部で、ソーヴィニヨン・ブランの栽培をスタート。雨に弱い品種のため、朝日町で唯一となるハウス栽培で育ててもらっている


4年連続で新しいメンバーが加わり、栽培・醸造を手掛けるチームはパワーにあふれている。左から、今井慧人氏、今野豊氏、安藤武氏、鈴木俊哉氏、長岡 優氏


今年、新たに導入したプレス機は、ブドウを酸化させることなく搾汁や発酵ができると期待されている。品種によって、以前からのオープンタイプのプレス機と併用していく予定だ


左から『マイスターセレクション 2018 ソーヴィニヨン・ブラン』（1800円）、『マイスターセレクション キュヴェ 2016 マスカット・ベーリーA赤』（3200円）、『マイスターセレクション 2018 遅摘みマスカット・ベーリーAロゼ辛口』（1500円）

＊希望小売価格（税別）



左から『マスカット・ベーリーA 2016年』(4000円)。凝縮した赤い果実のニュアンス、有機栽培ブドウのワインと比べるとボディはしっかり、収れん性もある。区画ごとに収穫し発酵、樽発酵後にブレンド。『有機栽培ぶどう100％使用　マスカット・ベーリーA 2016年』(4500円)。有機栽培区画のマスカット・ベーリーA100％。赤い果実の香り、口当たりは柔らかだが、味わいはしっかり力強い。滑らかでやさしく体にすっと馴染んでいく。『ヘリテイジ2016年』(5000円)最上級の区画から収穫されたマスカット・ベーリーAにブラック・クイーンをブレンド。凝縮度が高い　＊希望小売価格(税別)

岩の原葡萄園

Iwanohara Vineyard

善兵衛品種に磨きをかける

ワイナリーデータ

岩の原葡萄園 訪問可

住所：新潟県上越市北方1223番地
TEL：025-528-400
http://www.iwanohara.sgn.ne.jp/
ワイナリー見学：9:30～16:30（1月、2月は日曜定休）

まさに収穫を迎えた9月初旬、新潟県上越市にある「岩の原葡萄園」を訪れた。日本ワインブドウの父、川上善兵衛が1890年に拓いたワイナリーだ。北陸新幹線の上越妙高駅で下車し、黄金色に輝く稲穂が首を垂れる頚城平野を車で走ること約20分、大きな樽の看板が出迎えてくれた。

日本のワイン産業の発展は川上善兵衛が果たした数々の偉業をなくしては語れない。生涯をかけて日本の風土に合うワインブドウを品種交配し、日本が誇る固有品種、「マスカット・ベーリーA」をはじめ、多くの品種を生み出した。



岩の原葡萄園は、ワイナリーの山の両サイドに採石場を望む、文字通り岩の原だ。畑は礫土壌で、水はけがよく熱しやすく冷めやすい。標高80メートルと見晴らし台と呼ばれる標高130メートルの2カ所に畑がある。

「盆地ではない低い標高に畑があるというのも、我々のテロワール」と笑うのは入社以来、川上善兵衛が開発した〝善兵衛品種〟と畑に向き合い続けてきた栽培技師長の建入一夫氏だ。ブドウ栽培の地として決して恵まれているとは言えない岩の原でおよそ90年に渡ってはぐくまれてきたのが、今や日本各地で栽培されているマスカット・ベーリーAである。

岩の原葡萄園ではこの品種の可能性を探るべく、2004年から一部の区画で農薬を減らすことに挑戦、2010年に有機栽培の認証を取得した。この区画は自生酵母を用いて単一で仕込む。岩の原のテロワールをもっとも表現する、すっと体に馴染むやさしい味わいのワインとなる。

「有機栽培の畑の下には伏流水が流れ下草の植生も豊か。道を1本隔てたトップキュベの『ヘリテイジ』の畑のマスカット・ベーリーAと比べると、粒が大きく、果皮の色も若干浅い。不思議と糖度も一番高い」という。

現在はマスカット・ベーリーAのほか、同じく赤品種では伸びのある酸と豊かなタンニンが特徴の「ブラック・クイーン」、スパイシーで野性味のある「ベーリー・アリカントA」、白品種では洋梨のようなやさしい果実味の「ローズ・シオター」、ライチの香りが印象的な「レッド・ミルレンニューム」の5品種を栽培している。

「善兵衛品種を守り、磨きをかけるのは我々の使命です」と話す建入氏。善兵衛の意志を受け継ぎ、さらなる高みを目指して飽くなき挑戦が続く。



栽培技師長の建入一夫氏。川上善兵衛が思い描くブドウを表現することを使命とし、日々ブドウと向き合う

1929年に交雑されたレッド・ミルレンニューム。ライチの香りが印象的。甘く酸もしっかり。ゲヴェルツトラミネールのような華やかなワインになる（下）。収穫したてのローズ・シオター。皮が薄くデリケートな品種。熟期が早く、収穫時に降る雨が心配の種となる。白ブドウだが実が赤いのが特徴。2019年は9月9日から収穫スタート（右）







冷却設備のない時代に善兵衛が考案した低温発酵法のための雪室を2005年に再現した。室温は6度、真夏でも寒いほど

Winery

マンズワイン

Manns Wines

ワイナリーデータ

マンズワイン
小諸ワイナリー 訪問可

住所：長野県小諸市諸375
TEL：0267-22-6341
https://mannswines.com/winery/
営業時間：9:00～17:00 事前予約不要



東山地区のブドウ畑を当初から栽培管理している邑田明氏と、フランスで学んだ醸造技術を応用してソラリスの品質をさらに高める栽培・醸造責任者の西畑徹平氏



毎日、小諸の畑でブドウの生育状況を熱心にチェックする水瀬亮太氏。健全なブドウを育てるために、ベテランの作業スタッフに指示を出しつつ、一緒に畑作業をすることも多い

「ソラリス」のポテンシャルが日本ワインの可能性を拓く

「マンズワイン 小諸ワイナリー」は、長野県産のブドウにこだわったプレミアムワインを造るワイナリー。特に1994年よりブドウを植え付けた上田市東山地区は、日照量が多く、昼夜の寒暖差も大きいという好条件がそろい、上質なメルロや晩熟のカベルネ・ソーヴィニヨンが完熟する適地だといわれる。国内外のワインコンクールの受賞歴も多く、2018年「第16回日本ワインコンクール」では『ソラリス 信州 東山 メルロー 2015』が金賞に輝いたほか、2017年にはイギリスの「インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション」において『ソラリス 信州 東山 カベルネ・ソーヴィニヨン 2014』が銅賞に選ばれている。

「東山地区はもともと海底でした。粘土質なため地下まで浸水しないので水はけも良い。ここのブドウは色付きもいいし、よく熟します。ブドウに凝縮感が増します」と、栽培管理を担当する邑田明氏。ここは、ワイナリーがある小諸市の畑より東山地区の畑は平均気温が1℃ほど高くなる。その1℃の差がブドウの成熟度に好影響を与えるという。最近植えた畑では、さらにブドウの樹と樹の間隔を詰め、畝と畝の間隔を1・5メートルにして通常よりも狭く、高密植にし、収量も制限してより凝縮感の高いブドウを育てている区画もある。また、新たに有機栽培にも一部取り組んでおり、常にブドウの質の向上に努力を惜しまない。

「小諸のブドウは繊細でエレガントなワインになり、東山のブドウはワインに力強さを与えます」と醸造責任者の西畑徹平氏。収穫したブドウの1粒1粒を徹底した手作業で丁寧に選果除梗後、小型発酵タンクで区画単位ごとに醸造したり、熟成用の樽に関してもさまざまなメーカーや異なる容量のもの使い分けたり、テロワールの個性を最大限に引き出すことに努めている。細やかで緻密な造りが、洗練されたソラリスの魅力を高めているのは間違いない。日本ワインのポテンシャルを拓くソラリスが、品質を磨き続けてどのように進化するのか、今後とも大いに注目したい。



ワイン樽を持ち上げられるほどたくましくなったという入社3年目の加藤香苗さん。女性らしい繊細さで、醸造所内の衛生管理に目を配り、樽の洗浄や消毒なども率先して取り組んでいる





東山地区のブドウ畑は、長野県上田市塩田平の標高約550メートルの南向き緩傾斜地に広がっている。日照量が豊かで、斜面に風が吹き抜けるために、ブドウ樹を密植しても病害になりにくい



左から『ソラリス 信州 シャルドネ 樽仕込 2018』（5000円）よく熟したフルーツの果実味で、リッチな味わいの印象。ほのかな樽香が果実味と酸とともに、バランス良く広がる。『ソラリス 信州 千曲川産メルロー 2016』（5000円）口当たりが滑らかで、果実味とソフトできめ細かいタンニンが楽しめる。ANAのファーストクラスでも提供。『ソラリス 信州 カベルネ・ソーヴィニヨン／メルロー 東山 ラ・クロワ 2016』（5500円）骨格のある味わいで丸みのあるタンニンとエレガントな酸が特徴　＊希望小売価格（税別）

ジオヒルズワイナリー

Giohills Winery

日本ワインに新しい風を吹き込む



左から自社畑のブドウを使った『御牧シャルドネ 2018年』『御牧メルロ 2018年』(各3200円)。樽熟成させた『ダンイゥ ピノ・ノワール 2018年』『レン・メン シャルドネ 2018年』(各4200円)
＊希望小売価格(税別)

ワイナリーデータ

ジオヒルズワイナリー　訪問可

住所：長野県小諸市大字山浦 富士見平5656
TEL：0267-48-6422　http://giohills.jp/
カフェ営業時間：10:00～16:00(不定休)
ランチ営業時間：11:30～14:00(金、土、日のみ)　定休日：不定休

長野県小諸市の御牧原(みまきはら)台地に、昨年11月にオープンした「ジオヒルズワイナリー」。標高800メートル近い、みまき大池のほとりに建つワイナリーは、1階が醸造所で2階がカフェレストランとなっている。浅間山や北アルプス、富士山まで望める大パノラマを眺めながら、ワインと本格ベトナム料理が味わえるのもこのワイナリーの魅力だ。醸造責任者の富岡隼人氏は、ベトナムで日本語教師のボランティア活動を5年間していた異色の経歴の持ち主。ワインに興味を持ったのは、父の影響だったという。富岡氏の実家は、島崎藤村ゆかりの温泉旅館「中棚荘」を経営しており、父の正樹氏は荘主として5代目。

「2002年からマンズワインの契約栽培農家としてブドウを育てていましたが、父が自分でワインを造りたいとなり2007年からオリジナルのワイン造りを開始。三男である私が東御市の『千曲川ワインアカデミー』を受講し、栽培、醸造を手掛けることにしました」

ワインは、自社畑のブドウを使った『レン・メンシャルドネ』『ダンイゥ ピノ・ノワール』、スタンダードレンジの『御牧シャルドネ』『御牧メルロ』のほか、買いブドウで造る『カム・オン』もあり、総生産量はシードルを含めて6500本ほど。3カ所に分散している自社畑は合計1・2ヘクタールで、シャルドネとピノ・ノワール、メルロほか、ピノ・グリ、シラー、ソーヴィニヨン・ブランを育て、バラエティに富んだワイン造りを目指している。今後も畑を広げ、ワインのラインナップの充実も図る予定だ。ワインは無濾過だが、なるべくクリーンな味わいになるよう心掛けているという。

「今後はピノ・ムニエに力を入れ、スパークリングワインを造ってみたいですね。まずは地元で消費してもらえるようになるのが目標です」と抱負を語る富岡氏。まだ設立して2年目、日本ワインに新しい風を吹き込むワイナリーとして、これからが楽しみだ。



シードル「ふじ」(左)は、上田市産のふじりんごを使用した微発泡タイプ(1600円)。「ホン・ゴック・シードル」は、ベトナム語で「赤い宝石」を表し、紅玉りんごを使用。辛口ドライタイプ(1850円)。



1階が醸造所で、2階には展望テラス、カフェレストランもある。本格ベトナム料理が楽しめ、ワインを購入することもできる。



「スパークリングワインにも力を入れたい」と抱負を語る、醸造責任者の富岡隼人氏。父の影響を受けてブドウ栽培に目覚め、ワイン造りに情熱を注いでいる



標高800mほどの高台にある三日月形の「みまき大池」のほとりに建つワイナリー。テラスから大パノラマを眺めながら飲むワインは味わい深い。







ドメーヌヒデ

Domaine Hide

50代でワイン造りの世界へ 多彩な経験をいかした栽培と醸造

ワイナリーデータ

ドメーヌヒデ　見学は要問い合わせ

住所：山梨県南アルプス市小笠原436-1
TEL：090-7219-6183
https://www.domainehide.com

2015年にオープンした『ドメーヌヒデ』は、西に標高3000メートルを超える日本百名山の一つ、北岳を望む山梨県南アルプス市にある。マスカット・ベーリーAの美しい色に魅せられて、ワイン造りの世界に飛び込んだオーナーの渋谷英雄氏は、20代は沖縄の離島・慶良間空港の空港長とダイビングガイド、30代は臨床心理士、40代は大学でアスリートのメンタル支援を手がけるなど、実に多彩な経歴の持ち主だ。

「添加物や着色が一切ない、収穫したてのピュアなベーリーAの桃花色に心を奪われ、いつかこの色のワインを造りたいと一念発起して、ワインを造ることにしました」と渋谷氏は笑顔を見せる。

　全国の土地をめぐった結果、水はけがよく、雨の少ない南アルプス市にワイナリーを設立した。醸造所は〝ピュア〟なワイン造りのため、化学臭のない築年数の古い民家を探し、カビの発生を防ぐため基礎に活性炭を入れるなど独自の工夫をこらした。また、「50代からのスタートなので、少しでも先輩たちに追いつくために24時間ワインの近くにいたい」と醸造所に自宅を併設。渋谷氏は「この時期は夜、辺りが静かになると、ワインが醗酵する音が聞こえてきます。こうした音に耳を澄ませて、ワインの心に寄り添った醸造をしたいと思っています」とひたむきに話す。

　畑での作業や醸造は、できるだけ月の満ち欠けに合わせるようにしている。

「プロのダイバーとして3000本以上、海に潜っていたため、月の引力によって海水が満ち引きする力を体感しています。同様に、ブドウの木にとって小潮は伸長期、大潮は充実期ですし、オリ引きのタイミングも引き潮と満ち潮では酒質が変化するので、雑味の調整に活かしています」と渋谷氏。

　こうして、科学的な醸造をベースとしつつ、独自の経験と感性によって造る渋谷氏のワインは、北海道のミズナラの樽で熟成した『ミズナラロゼ・ジャポネ 2018年』がG20大阪サミットで採用されるなど、大きく注目を浴びている。現在、醸造所の隣に貯蔵蔵を建設中で、新たな醸造の手法も思案中とのこと。今後、ますます目が離せないワイナリーの一つだ。



富士山を望める自社畑からは、南アルプス市が見渡せる。少雨で乾燥した土地を探し求めて、「月夜にも灼ける」との言い伝えがあるほどの“荒れた土地”にたどり着いた（上）
多彩な経歴を経て、50代で一念発起しワイナリー経営＆ワイン造りに身を投じた渋谷英雄氏。畑にはブドウが枯れない濃度を研究したうえで、新潟で汲んだ海水を撒いている（下）



ハウスの中で扇風機をまわし、マスカット・ベーリーAのアパッシメント（陰干し）の作業をするワイナリースタッフの木村麻衣子さん、八巻浩美さん、芦沢僚太朗氏



左から『ラピュータ 2017年』（6480円）、『ベベ 2018年』（3300円）、『ジャポニカ甲州アパッシメント 2018年』（2万2000円）＊希望小売価格（税込）

Winery

シャトー酒折ワイナリー

Chateau Sakaori Winery

栽培家と醸造家がタッグを組んで 最高のワイン造りを目指す



2代目のワイナリードッグ、グレートデンミックスの「あうん」ちゃんの仕事は、自社畑に動物などが入り込まないように警備をすること。俊足の頼りになる2歳の女の子だ



ワインメーカーやソムリエによるワイナリーツアーを開催。試飲もできる直営売店を併設する

「シャトー酒折ワイナリー」は、ワインインポーターである「木下インターナショナル」が、1991年に約3年の月日をかけて設立し、海外メーカーとのネットワークで常に最新のワイン醸造技術の情報を得ながら、日本の固有のブドウ品種を使った日本ワインを造るワイナリーだ。また、2001年にマスカットベリーAの樽熟成を手掛けたり、2005年に栽培農家とのコラボレーションワイン『キュヴェ・イケガワ2005年』を発表したりと、先進的な取り組みでも知られている。

「先代がワイナリーを立ち上げた当時は、各国から導入した大きな設備で海外の原料ブドウも使ってたくさんの量を造ることが求められた時代でした。しかし、現在は、決してワイン用ブドウ栽培に恵まれた風土とは言えないアジアモンスーン気候の日本で、土地に適した栽培方法を用いて高品質のブドウを作る優秀な生産者と協力し、世界に発信できるプレミアムワインを造ることが必要となっていると思います」と話すのは、代表取締役社長の木下康永氏。〝毎日の食卓で楽しめる、リーズナブルで美味しいワイン〟をモットーとした、シャトー酒折ワイナリーの舵取りを担っている。



地元ブドウ栽培家の池川仁氏（左）、代表取締役社長の木下康永氏（中）、取締役製造部長の井島正義氏（右）。3人がタッグを組んだことで、高品質のワイン造りが実現した

ベリーAの最高峰を 栽培方法と醸造技術

ワインメーカーとして、1993年から同ワイナリーを牽引してきた取締役製造部長の井島正義氏は、「〝良いワイン〟とは何か?と考えた時、それは飲むシーンによって変わると思うのです。例えば、家では飲みやすくて、飲み飽きないワインが良いでしょうし、レストランなどの特別な場所では、グラス1杯でも心が動くワインが好まれるかもしれません」と話す。

「そして、人の心を動かすワインとは、メイキングよりも素材であるブドウの持つ力に大きく左右されるのです」と続ける。

そんな井島氏とタッグを組むのが『キュベ・イケガワ』で知られる池川仁氏だ。池川氏は、独自の栽培理論に基づき、滋味溢れる生食用ブドウを育てるカリスマ栽培家で、池川総合ブドウ園、農業生産法人「i-vines（アイ・ヴァインズ）」の代表を務める。

「山梨では生食用ブドウ栽培に対して、ワイン用ブドウはろくなものができない、などと言われてきました。しかし、工夫しだいでこの気候風土に合ったワイン用ブドウ作りは可能です。特にマスカットベリーAは、病気に強く農薬散布の回数を減らせる、環境にやさしいブドウなのです。このブドウのポテンシャルを引き出す栽培方法を考えてきました」と池川氏。井島・池川両氏の共同作品である『マスカットベリーA　樽熟成　キュヴェ・イケガワ2015年』は、アタックは強いインパクトがある一方で果実味も感じられ、熟成が期待できる1本だ。



天然酵母を使い、アンフィルターで仕上げた『マスカットベリーA　クレーレ　i-vines vineyard 2018年』。軽やかでバランスのとれたワンランク上の辛口ロゼワインに仕上がった





ショップでは、自社ワインはもちろん、グループ会社が輸入した世界のワイン、山梨のお土産品、自社ワインを使ったオリジナルの「ワインケーキ」や「ワインジャム」も販売する



「大和朝廷」に対抗する「酒折朝廷」があったとも言われる「酒折」は、古事記や日本書紀にも記された山梨でもっとも古い地名だ。ワイナリーは甲府市が一望できる高台に建つ

社名、ロゴを一新 新たな時代がスタート

今年1月、同ワイナリーは、旧社名の「木下商事株式会社」から「シャトー酒折ワイナリー株式会社」に社名を変更した。同時に、商品アイテムを整理し、ラベルデザインも一新。新たな時代の一歩を踏み出した。ワインは、山梨県産100パーセントのブドウで造るスタンダードワインの『Rシリーズ』、特定の上質なブドウを生み出す畑のブドウで造るプレミアムワインの『Vシリーズ』、卓越した技術を持つ栽培家が作ったブドウの中から厳選したブドウのみで造るトップキュヴェ『Cシリーズ』、自社農園のブドウと、卓越した技術を持つ栽培家のブドウから造るスペシャルキュヴェ『SEシリーズ』の四つのカテゴリーで展開する。

池川氏は「栽培農家は、ブドウをワイナリーに納めたらそれで終わりではなく、ワインになるまでを見守る必要がありますね。地域全体でそういった想いを共有したいです」と笑顔で話す。さらに、井島氏は言う。

「かつて、栽培農家とワイナリーの関係は、ワイナリーが『良いブドウをできるだけ安く買いたい』と考えるのに対して、栽培農家は『生食に適さない悪いブドウをできるだけ高く買ってほしい』と相容れない方向性を持っていました。しかし、良いワインを造るのはどうしたらよいか、という一致した想いでワイン造りをする時代です。お互いより良いブドウ、ワイン造りを目指していきたいと思います」





（左から）『甲州ドライ 2018年』（1500円）、『甲州 i-vines vineyard 2017年』（1700円）、『マスカットベリーA 樽熟成 キュヴェ・イケガワ2015年』（3340円）、『エステート マスカットベリーA 2013年』（2780円）
＊希望小売価格（税抜）

ワイナリーデータ

シャトー酒折ワイナリー 訪問可

住所：山梨県甲府市酒折町1338-203
TEL：055-227-0511
https://www.sakaoriwine.com/
営業時間：9:00～16:00
定休日：年中無休 ※ただし年末は休館

星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳

あの日本ワインとの極上マリアージュ



標高960メートル、長野県との県境に近い山梨県・小淵沢にある『星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳』は、日本ワインが思う存分楽しめるワインリゾートだ。周辺にはワイナリーが点在し、ホテルのスタッフやソムリエとめぐるツアーも開催。施設内には地域のワインを揃えたショップもある。このショップでは山梨県と長野県から選りすぐりのワインが24種類試飲できるほか、購入したワインは敷地内のカフェやレストランに無料で持ち込める。南アルプス連峰や八ヶ岳を望みながらテラスで飲むワインは格別だ。

中でも日本ワインファンならぜひとも訪れたいのがメインダイニング「OTTO SETTE（オットセッテ）」だ。旬の野菜をふんだんに使ったイタリア料理と、「ドメーヌ ミエ・イケノ」や「ボーペイサージュ」をはじめとする、今や入手困難な日本のカルトワインとのマリアージュが楽しめる。

「セラーには約2000本を常時そろえています。約9割が地元、山梨・長野のワインです。生産者の方との長年の信頼関係で、レアなアイテムも充実しています」と話すのはソムリエの長久保正邦氏。提携する「ドメーヌ ミエ・イケノ」の深夜に収穫したナイトハーベストのシャルドネで造る『月香シャルドネ 2014年』をはじめ、市場にはほとんど出回らない「ボーペイサージュ」の『ツガネ』や今はもう造っていない幻の『クラハラ』のヴィンテージ違い、その他「城戸ワイナリー」や「ファンキー・シャトー」など愛好家垂涎の数々がオンリストされている。

これらのワインを存分に楽しめるお勧めは、野菜とワインのマリアージュ“Vino e Verdura”だ。人気生産者のワインのペアリングが楽しめる充実したコースで、これを目当てに訪れる人も多い。この秋はキノコや根菜を使った料理11品と「ドメーヌ ミエ・イケノ」や「ボーペイサージュ」を含む9種類のワインとのペアリングが用意されている。

自然豊かな小淵沢で上質な日本ワインと旬の野菜を味わう洗練された料理に舌鼓。日本ワインを満喫する小旅行へ出掛けてみよう。



香り豊かな「香茸（コウタケ）」のスープ。その日の入荷によってキノコの種類は変わるが、野趣溢れる味わいは格別。削ったクルミの苦味とキノコの滋味溢れる旨味に「ツガネ・ル・フ 2016年」（ボーペイサージュ）の干したプラムと味噌や出汁のような複雑な風味がスーッと溶け合いぴったり寄り添う



スパイスを効かせた肉厚のキノコのフリットとさわやかなミントがアクセントのリゾット。チーズやバターのコクとトマトの酸味が絶妙だ。『ドメーヌ・ソガ プティ・ヴェルド2014年』のほのかに感じるメントールのニュアンスとミント、程よい酸味のきれいな果実味がキノコのフリットの軽やかさと同調し、ワインのじんわり広がる旨味が全体を包み込む



メインはジャガイモの中に卵黄とグラナパダーノ（チーズ）でカルボナーラのような濃厚クリーム、外は、採れたてのジャガイモに見立て、ジャガイモの皮と赤ワインで作ったパウダーを纏わせたひと皿。『ドメーヌ ミエ・イケノ ピノ・ノワール 2016年』と。滑らかな質感と緻密なタンニン、厚みのある味わいがジャガイモの旨味、クリームのボリュームとぴったり。目の前で仕上げるトリュフの風味がさらにワインを引き立てる





「OTTO SETTE」ソムリエ・長久保正邦氏。「地元ならではの生産者のストーリーや味わいの魅力を多くのお客様の伝えたいですね」と話す。時間があれば自身で周辺のワイナリーを訪ね歩く。ヴィンテージ情報にも精通した山梨・長野のワインの達人だ



地元のワインを知り尽くしたソムリエ長久保氏が選ぶ極上のペアリングは必見。自分へのご褒美や記念日に訪れてぜひ楽しんで



ボルドーカラーのシックな空間。座ったり寝転んだり、荷物を置いた瞬間から寛げそうだ。「ワインスイートメゾネット」定員5名、100m²、1泊朝食付き、2名1室1名あたり、3万2000円～（税・サ込）



ワインスイートメゾネット

ソムリエ厳選のワインがお部屋でも

「星野リゾート　リゾナーレ八ヶ岳」に、2019年3月に誕生したワインスイートメゾネットでは部屋でも日本ワインが堪能できる。広々とした室内は1階がベッドルーム、2階がボルドーカラーを基調にしたリビングで、まるで友人の別荘に来たような雰囲気だ。

低い位置に配されたソファに座れば心も体もリラックス、窓の外には八ヶ岳の自然が広がる。ワイン好きにうれしいのはリビングに置かれたセラーだ。セラー内には季節ごとに変わるソムリエお勧めワインをはじめ、厳選された極上の日本ワインが収められている。9月からはやさしい味わいの『マスカット・ベーリーA Yカレキュヴェ K 2018年』（8500円／ダイヤモンド酒造）も登場、さらにワインスイートメゾネット宿泊者限定アイテム、「ドメーヌ ミエ・イケノ」の『Le petit chat』メルロ、ピノ・ノワール、シャルドネの3種のハーフボトル（各4800円）も常備されている。

気の置けないワイン仲間を誘って昼間はワイナリー巡り、夜は部屋でゆっくり特別なワインをいただくのもまたよし。日本ワイン三昧を堪能できる。

期間限定「八ヶ岳ワインカーヴラウンジ」が11月オープン





11月2日～24日の期間限定で「八ヶ岳ワインカーヴラウンジ」がオープンする。期間を三つに分け、テーマごとにワインを提供する。

1. 11月2日～13日のテーマは「ヌーボー」。山梨の甲州とマスカット・ベーリーAの新酒解禁日に合わせて2～3日かけてはカウントダウンパーティーも。「シャトージュン」（山梨県甲州市）の樽出しワインや長野の「にごりワイン」など山梨・長野の30種以上の新酒が味わえる。
2. 11月14日～21日のテーマは「テロワール」。山梨・長野の土地の風土に着目し、ブドウ品種ごとにテイスティングする。
3. 11月22日～24日は、「リゾナーレ八ヶ岳」秘蔵のワインを味わう「シークレット」。希少なワインばかり8種をセットで提供する。「ドメーヌ ミエ・イケノ」の初期ヴィンテージをはじめ、メインダイニング「OTTO SETTE」のワインセラーから選りすぐったお宝ワインが提供される。

※1、2は共に料金6000円（税別）。予約不要でワインのフリーフローと軽食ビュッフェを含む　※3は料金2万8000円（税別）https://risonare.com/yatsugatake/から要予約。1日20組限定、8杯のワインと軽食のセットを含む

リゾート内のワインショップ「八ヶ岳ワインハウス」のワインサーバーから気に入ったワインを好みの量だけ購入し、テイクアウトできる「VINO BOX」サービス。ナッツやチーズ（各500円）も買ってお部屋へGO！





「ワインスィートメゾネット」宿泊者限定の「ドメーヌ・ミエ・イケノ」の『Le Petit chat』(小さな猫)のハーフボトル（各4800円）。子猫をあしらった可愛らしいエチケット

星野リゾート　リゾナーレ八ヶ岳

山梨県北杜市小淵沢町129-1
TEL：0570-073-055（リゾナーレ予約センター）
https://risonare.com/yatsugatake/

食材の入荷状況によって、料理とワインは変わります。

グランポレールとシャトーレストラン ジョエル・ロブション
美食の饗宴

日本ワインを牽引するトップブランドとして知られる「グランポレール」。ミシュランで3ツ星を獲得し、日本を代表するフレンチレストラン「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」でもオンリストされている。グランポレールとジョエル・ロブションの料理を合わせる宴が催され、完璧なマリアージュを奏でた。グランポレールの魅力を改めて実感せずにはいられない、その会の内容をリポートする。



「グランポレール」の立ち上げからブドウの個性と品質を追究し続けるチーフワインメーカー工藤雅義氏と、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」シェフソムリエの高丸智天氏

「グランポレール」の実力を認めるグラン・メゾン

繊細でバランスの取れた上質な味わいで、日本ワインファンを魅了してやまない「グランポレール」。ブドウ畑のある北海道、長野、山梨、岡山の美しい日本の風土を生かし、ブドウの個性を引き出したプレミアムワインを手掛けている。

「グランポレールのクオリティーの高さに感銘を受けました。当レストランで、これまでさまざまなワイン会を開催してきましたが、今回、初めて日本ワインのイベントを企画しました」と語るのは「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」でシェフソムリエを務める高丸智天氏。こうして8月下旬に、グランポレールとジョエル・ロブションの美食を体験できる「グランポレールランチ会」が開催された。6種類のグランポレールに合わせる料理は、総料理長のミカエル・ミカエリディス氏と高丸氏があらかじめワインを試飲して、それに合うように用意した特別メニュー。グランポレールのチーフワインメーカーである工藤雅義氏を招き、ワイン造りのエピソードを聞きながらのワインイベントとなった。

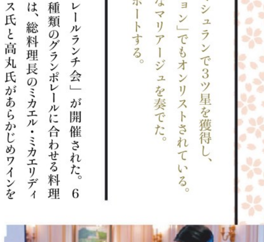
ブドウがなりたいワインを造る

「ワイン造りの決め手は、ブドウが8割で、醸造が2割です。醸造技術で目指す方向を決めてワインを造るのではなく、ブドウ本来の個性を生かすのが醸造なのです」と語る真摯な工藤氏。

「勝沼のワイナリーを訪ねた時に、『ブドウがなりたいワインを造る』というグランポレールの哲学を伺いました。品種に適した仕立で栽培していますし、醸造施設内は清潔でゴミ一つ落ちていないほど隅々までクリーンでした。そういう環境を維持することで、繊細なブドウの香りや味わいのニュアンスを引き出しているのでしょう。ワインはブドウの個性がしっかり出ており、洗練された味わいに仕上がっています。だから、海



左から『岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア（薫るブラン）2018年』、『山梨甲州 樽発酵 2017年』、『安曇野池田 シャルドネ 2016年』、『安曇野池田 ピノ・ノワール 2015年』、『メリタージュ スペシャルラベル 2013年』、『長野古里リースリング 貴腐 2013年』





「ズワイガニ アボカドでカネロニ仕立てにし、柑橘の香りで」×『山梨甲州 樽発酵 2017年』

繊細さが全面に感じられる甲州ワイン。心地いい酸味がバランスを取っている。柔らかな樽のニュアンスの上に果実味があり、ワインの複雑さと酸味がカニの旨味と柑橘類のさっぱりしたソースと見事に調和



「ラングスティーヌ　軽くて香ばしいゴーフレットに」×『岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア（薫るブラン）2018年』

手長エビのすり身を挟んだゴーフレットの香ばしさと、マスカットの華やかでフルーティーな香りを合わせて相乗効果を引き出した組み合わせ。心地よい香りと味わいが料理を包み込む



「イベリコ プルマ 香ばしく焼きあげ、季節の野菜のグリエとサラワクペッパーをアクセントに」×『メリタージュ スペシャルラベル 2013年』

首から背にかけてしっかりした肉質の焼いたイベリコの旨味を、6年熟成した凝縮したメリタージュが受け止めます。口当たりは滑らかですが、後半からボリュームが増してくる重厚なワイン。スパイシーで滑らかなタンニンが肉の脂をさっと流し、次の一口へと誘う



「ブラック・コッド 香り良くキャラメリゼし、ワサビ風味のホウレン草 オリエンタル・シヴェソース」×『安曇野池田 ピノ・ノワール 2015年』

お酒と味噌でマリネして焼き上げたタラのニュアンスと熟成したピノ・ノワールの果実感が程よくマッチ。オマールエビのだしに黒コショウのスパイスなどを使った濃厚なソースの味わいが、滑らかな口当たりのピノ・ノワールと溶け合って旨味を増す



「ペリカンマンゴー なめらかなエキゾチックのムースに閉じ込めり・スフレの食感をアクセントに」×「長野古里リースリング貴腐 2013」

黄金色で、濃厚な甘い香りが印象的。上品で心地よい甘味が口に広がり、マンゴーのフルーティーな香りと重なる。甘さを支えるしっかりした酸があるので、アフターもさわやかな甘さの余韻を楽しめる



「ホタテ貝 シンプルにポワレ、フレゴラと共に シャトーシャロンのソース」×『安曇野池田 シャルドネ 2016年』

すっきりした透明感のあるシャルドネの酸味とトマトの酸味が、ホタテの甘味を引き立てる。ショウガの清涼感とワインのフレッシュ感が寄り添い、熟成感のある果実と心地いい樽のニュアンスが余韻まで続く

外のお客さまにも〝日本ワイン〟として、自信をもってサービスできます」と高丸氏は賞賛を惜しまない。

国内外で評価されるグランポレール

ランチ会で用意されたワインは、『岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア（薫るブラン）2018年』『山梨甲州 樽発酵2017年』『安曇野池田シャルドネ2016年』『安曇野池田ピノ・ノワール2015年』『メリタージュ スペシャルラベル 2013年』『長野古里リースリング 貴腐 2013年』の6種類。

それぞれのワインについて工藤氏が解説する。

「岡山のマスカットは、食べても美味しいですが、ワインにすると香りも華やか。酸味もきれいで、さっぱりした果実の甘味が楽しめます。次の甲州は樽発酵で樽熟成しながらも、樽の影響は控えめです。収穫は2回に分けて行い、早摘みで香りの良いワインと成熟したブドウから厚みのあるワインに仕上げ、それぞれをブレンドしています。そうすることで、甲州本来の柑橘類の風味がグラスの中に広がります」

2011年に勝沼ワイナリーの醸造設備をリニューアルしたことで、より厳密な品質を追求できるようになったという。その成果の一つとして、16年から3年連続で『グランポレール山梨甲州 樽発酵』が日本ワインコンクールの金賞を受賞した。このほかグランポレールが「インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション（IWSC）2019」でも金賞、銀賞に輝くなど、海外での評価も年々高くなっている。

料理と合わせて真価を発揮

高丸氏は、料理の味わいを広げるポテンシャルがグランポレールにあると話す。

「安曇野池田のシャルドネとピノ・ノワールに共通するのは、フレッシュな酸です。シャルドネは果実味と酸のバランスを取りつつ、例えば甲殻類を使ったライトな料理と相性がいいワイン。力強さもあるピノ・ノワールは、後半にかけて繊細でやさしい果実味が広がるので、濃厚なソースの風味が引き立つ料理にも合わせやすい。メリタージュはタンニンも滑らかで、今飲んで美味しいワイン。上質な脂のイベリコの旨味を増してくれますし、牛ヒレのロッシーニ風でも受け止めます」

高丸氏のコメントを聞きながら、工藤氏はうれしそうに補足を付け加える。

「メリタージュのブレンドの割合は試行錯誤した結果、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロは7対3。ブドウの樹齢とともにその比率は今後変わることもあります。また貴腐ワインは、収穫をギリギリまで遅らせて糖度42度のブドウから造ります。こちらはアフターの余韻も心地いい希少なワインです」

今回、1本1本の個性がそれぞれフランス料理と好相性を発揮したことは、今まで日本ワインに親しんでいない人たちにも大きなインパクトを与えたはずだ。北海道の北斗市に自社畑を広げ、今後生産量も増やすグランポレール。これからますます目が離せない日本ワインであることは確かだ。

 問い合わせ先：サッポロビール（株） TEL. 0120-207-800（お客様センター）

DECORTÉ presents

Classic Bar ~in Blue Rose vol.7~

2019年10月23、24、25日／19時開演 26日／14時開演

会場：**サントリーホール・ブルーローズ**　価格：**7500円**（全席指定・税込）グラスワイン2杯、オードブル付

【第一部】トークライブ

シニアワインアドバイザーの資格を有するサントリーワインインターナショナル㈱の久保将を迎え、ヴィンテージワインを味わいながら近年注目が高まる日本ワインについてのトークをお届けします。

【第二部】リサイタル&トーク

10月23、24日は三浦一馬（バンドネオン）、25、26日は田部京子（ピアノ）による一流の演奏を、トークを交えながら、通常の演奏会と違った雰囲気でお楽しみください。



久保 將

サントリーワインインターナショナル（株）シニアワインアドバイザー

長年にわたるホテル・レストランへの営業で培われた鼻と舌はシェフやソムリエから絶大な信頼を得ている。現在はその経験を活かし、シニアスペシャリストとしてワインの啓発活動に携わっている。料理の腕もプロ級、ホームパーティーの達人でもある

秋の夜長に極上の日本ワインとともに

シャンパーニュやワイン、ウイスキーなど毎回趣向を凝らしたお酒とともにクラシック音楽が楽しめるコンサートとして好評の「クラシックバー」が今年も10月23日～26日の4日間、東京・赤坂の「サントリーホール・ブルーローズ」で開かれる。

今年のテーマは近年熱い視線が集まる「日本ワイン」。第一部では、サントリーワインインターナショナル㈱シニアワインアドバイザー久保將氏によるトークライブを開催する。久保氏が厳選したワインとマリアージュを考えたおつまみとともに日本ワインの歴史や楽しみ方に触れる大人のバータイム。第二部は、前半2日間を若手実力派バンドネオン奏者として人気の三浦一馬氏、後半2日間に世界的なピアニスト田部京子氏を迎え、トークを交えながらカジュアルな雰囲気の中で音楽に酔いしれることができる。

今回振舞われる「日本ワイン」は『デュオ ダミ スペシャル アッサンブラージュ2015』と『高山村産シャルドネ2018』の2種。『デュオ ダミ』は、知る人ぞ知る「サントリー」とボルドー・メドック格付け1級の筆頭「シャトー ラフィット ロートシールト」を擁する「ドメーヌ バロン ド ロートシールト」のコラボレーションアイテム。良年だけしか造られず、生産本数も少ない幻のワインだ。他方、『シャルドネ』もシャルドネの銘醸地として名高い長野県・高山村のブドウのみで造られた日本シャルドネの最高峰。どちらもほとんど市場に出回らない愛好家垂涎のワインだ。

「お酒の楽しみは酔うだけではありません。悲しみも楽しみも包み込んでくれるのは音楽も同じ。音楽とお酒が融和した世界を楽しんでいただけたら」と久保氏。テーマが「日本ワイン」の今回は、あまり知られていないその歴史や産地、食事とのマリアージュにも触れたいと意気込む。

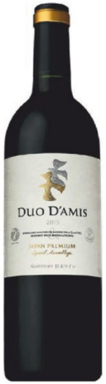
「ワインは食事と一緒になることで完成するお酒。ご提供するおつまみにもこだわりました。マリアージュの楽しみ方などもお伝えしたいですね」

極上の日本ワインを片手に上質なトークと音楽を堪能する。芸術の秋に、贅沢な大人の秋の夜長を楽しんでみては？



高山村産 シャルドネ 2018

長野県上高井郡高山村のシャルドネ100％。複雑で芳醇な香りと凝縮感のある味わい。「日本ワインコンクール2017」で金賞を受賞（2016年ヴィンテージ）



デュオ ダミ スペシャル アッサンブラージュ 2015

長野県塩尻市と山梨県甲斐市のメルロをはじめ数種類のブドウをアサンブラージュ。フレンチオークにて12カ月熟成



©Akira Muto

田部京子

17歳で日本音楽コンクール優勝。ベルリン芸術大学に学び、ミュンヘン国際音楽コンクールなど受賞多数。バイエルン放送響、ハンブルク響、モスクワ・フィルと共演。シューベルトの弾き手としても知られる日本を代表するピアニスト。桐朋学院大学院教授



©井村重人

三浦一馬

10歳よりバンドネオンを始め、小松亮太に師事。2006年、バンドネオン界の最高峰ネストル・マルコーニと出会いアルゼンチンに渡り、現在に至るまで師事。2008年、国際ピアソラ・コンクールで日本人初、史上最年少で準優勝。若手実力派バンドネオン奏者として注目を集める

問い合わせ先：クラシック事務局　0570-012-666（平日12:00～17:00）　公式サイト：https://www.fujitv.co.jp/classic-bar









過去から、未来へ シャトー・メルシャンの夢とともに歩んだ人たち

「シャトー・メルシャン」は2019年9月、長野・上田に「椀子（マリコ）ワイナリー」をオープンさせた。本拠地の「勝沼ワイナリー」、桔梗ヶ原メルローを生んだガレージタイプの「桔梗ヶ原ワイナリー」、地域との共生をコンセプトにした椀子ワイナリーの三つのワイナリーが始動し、ようやくバランスのとれたワイン生産体制が完成した。

国内外のワインコンペティションでメダルの常連となったシャトー・メルシャンのワインは、日本の顔といってもいい。明治の創業から140年あまりかけて、世界のワイナリーと同じ土俵に立てるようになった陰には、海外に学び、自然の力を引き出し、改良を加えてきた大勢の造り手たちの汗と涙と努力がある。今回はシャトー・メルシャンを支えてきた人々にフォーカスして、未来に向けて進化を続けるメルシャンの強みに迫る。

Text by Akihiko YAMAMOTO photographs by Shoichi NOSE



1998
「シャトー・マルゴー」のポール・ポンタリエ氏を醸造アドバイザーに招聘

「シャトー・メルシャン」シニア・ワインメーカー藤野勝久氏とは子供同士が同級生だったという、ボルドーでの縁をきっかけにアドバイザー招聘が実現



2002
『シャトー・メルシャン』リニューアル、フィネス＆エレガンスへ

調和のとれた上品な味わいを目指し、産地のブドウの個性を生かす、やさしく丁寧な醸造によるワイン造りに舵を切る

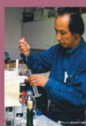
2003
「椀子ヴィンヤード」オープン

齋藤浩氏が探し出した、ブドウ栽培に適した上田市丸子地区に自社管理畑「椀子ヴィンヤード」を開園



2004
甲州アロマプロジェクト始動

2003年に甲州ブドウに隠された柑橘の香りを発見したのをきっかけに、ボルドー第2大学のデュブルデュー研究室の富永敬俊博士と共同研究をスタート。現・椀子ワイナリー長の小林弘憲氏を中心に研究を進めた結果、甲州からソーヴィニヨン・ブランにあるような柑橘の香りを発見。その成果として05年に『甲州きいろ香』をリリース



2012
ワインの鉄分と生臭さの解明

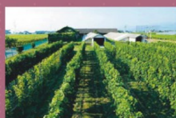
現、勝沼ワイナリー長の田村隆幸氏が2007年、ワインと魚介類を一緒に食べた際、生臭味を感じるのは、その一因がワインの鉄含量によることを解明し、「ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 2102年大会」で技術賞を受賞

2016
ロタンドンの研究

高瀬秀樹氏が発表した「ワインの胡椒様香気成分ロタンドンに関する研究」に関する論文が、「ASEV 日本ブドウ・ワイン学会 2016年大会」にて論文賞を受賞。ロタンドンとは、シラーワインにスパイス類、コショウなどの特徴香をもたらす化合物のこと。日本で栽培されたシラーにも多く含まれていることが確認された。

2018
長野県塩尻市に、「シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー」オープン

「大黒葡萄酒」（現メルシャン）の「塩尻工場」として1938年に開場した歴史ある建物を活かして、内部をリノベーションし、新たに醸造設備を設置した。世界的銘醸地「桔梗ヶ原」を担う新ワイナリー長には勝野泰朗氏が就任。



2019
長野上田市「シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー」オープン

360度ブドウ畑に囲まれた、栽培から醸造まですべてを見せるブティックワイナリー。地域との共生をコンセプトに令和元年9月21日にオープンした。シャトー・メルシャンの新たな一歩となる椀子ワイナリー長には、小林弘憲氏が就任



1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016

シャトー・メルシャンのルーツは、日本初の民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」だ。創業は1877年（明治10年）。土屋龍憲（19）と高野正誠（25）をフランスに派遣して、シャンパーニュ地方のトロワで、苗木栽培や醸造を学んだ。産地で先端の知識と技術を習得し、日本の風土に適合したワイン造りに昇華させる基本姿勢は、創立時から確立されていた。シャトー・メルシャンの名でワインが初めて発売されたのは1970年。甘味葡萄酒に代わって、テーブルワインの市場が幕を開けようとしていた。

大きな転機は1976年に訪れた。"現代日本ワインの父"と呼ばれる浅井昭吾（筆名麻井宇介）氏が、長野・塩尻の桔梗ヶ原で、コンコードやナイヤガラを栽培していた契約栽培農家にメルロを植えるよう呼びかけた。欧州系の品種栽培への転換点である。

89年に生まれた『信州桔梗ヶ原メルロー1985年』が、スロヴェニア（旧ユーゴスラビア）の『リュブリアーナ国際ワインコンクール』で大金賞に輝いた。

契約栽培では、棚式栽培でメルローへの植え替えが始まる一方で、自社管理畑では垣根栽培によって、凝縮感あるブドウを生み出した。

84年から山梨県の自社管理畑、城の平ヴィンヤードでボルドーの黒系品種カベルネ・ソーヴィニヨンを垣根式で栽培するようになった。国際品種への挑戦は、85年から始まった長野・北信地区のシャルドネや90年代後半にカベルネ・ソーヴィニヨン、2003年に開園した長野・上田の椀子ヴィンヤードでのメルローやシラー

シャトー・メルシャンのあゆみ

**シャトー・メルシャンは 140 年を超す歴史の中で、
時代を画する取り組みで、日本ワインに新たな地平を切り開いてきた。
その足跡を振り返り、現代とのリンクを探る。**



1877

高野正誠と土屋龍憲が渡仏

日本人初の民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」誕生。高野正誠と土屋龍憲という2人の青年をフランスに派遣し、ブドウ栽培からワイン醸造までを習得。本格的な日本のワイン造りが始まった



1976

長野県塩尻市桔梗ヶ原でメルローの栽培を開始

本格的なワインを造るため"現代日本ワインの父"と称される浅井昭吾が欧州系品種の導入を主張したのを機に、1976年、長野県塩尻市桔梗ヶ原においてワイン醸造用ブドウとしてメルローの栽培をスタート



1981

「城の平ヴィンヤード」で試験栽培を開始

甲府盆地の東端に位置する自社管理畑「城の平ヴィンヤード」で試験栽培を開始。84年には、いち早く垣根仕立てに取り組んだ

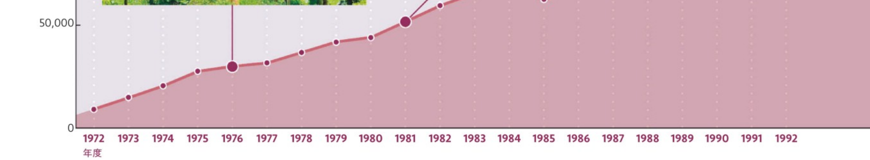


1984

『甲州東雲シュール・リー』発売

シュール・リー製法（滓の旨味をワインの中に溶け込ませ、ワインに複雑味を与える製法）を用いて辛口ワインを開発。浅井昭吾の決断でこの製法は地元のワイナリーなどにも惜しみなく公開し、日本ワイン全体の技術向上にも寄与





などに引き継がれている。そうした過程で得られた栽培技術は、近隣農家から全国の農家に広められた。"カリフォルニア・ワインの父"と呼ばれたロバート・モンダヴィ氏がヨーロッパで学んだ技術を広めたように、シャトー・メルシャンの品質向上は、日本ワインの品質向上につながった。

その構図をさらに確固たるものにしたのが、ボルドー1級格付けの「シャトー・マルゴー」支配人ポール・ポンタリエ氏との出会いだった。98年から醸造アドバイザーを務め、抽出や新樽比率から栽培まで実践的なアドバイスを行った。その成果を生かした『桔梗ヶ原メルロー シグナチャー1999年』は、フィネスとエレガンスというシャトー・メルシャンの根本哲学を具現化したものだった。

一方で、土着品種の甲州への取り組みも地道に続けられていた。84年に発売した『甲州東雲シュール・リー1983年』は、甲州の辛口ワインへの道を開いた。2000年、甲州プロジェクトが始動し、アロマを引き出した『甲州きいろ香』やフェノールを生かした『甲州グリ・ド・グリ』が生まれた。その背後には、ボルドー第2大学の富永敬俊博士とドゥニ・デュブルデュー教授という今はなき2人の学者の研究と協力もあった。かつては生食ブドウだった甲州種の個性を生かしたワインが、世界のワインコンペティションで入賞するようになった道を切り開いたのも、やはりシャトー・メルシャンの地道な取り組みだった。

アサイ・チルドレンが継承
シャトー・メルシャンのフィネスとエレガンス




「シャトー・メルシャン」には「アサイ・チルドレン」という言葉がある。
醸造家としてだけでなく、著述家としても日本のワイン造りに重要な貢献を果たした
浅井昭吾氏（筆名・麻井宇介）から直接に指導を受けた社員を指している。
これらのアサイ・チルドレンといわれる造り手たちが
現在のシャトー・メルシャンの基礎を築き、発展させてきた。
勝沼ワイナリーに、このチルドレンたちに集まってもらい、対談を行った。
浅井氏という太い幹を軸に発展してきたシャトーの軌跡をたどり、未来図を描き出す。





Noboru UENO

上野 昇氏

シニア・ワインメーカー

1975年入社。栽培技術者として、「メルシャン勝沼ワイナリー」(現シャトー・メルシャン)に配属。栽培・醸造指導に携わり、製造課長を経て、92年に工場長に就任。山梨県ワイン酒造組合会長やワイン資料館長等を歴任し、2012年には県政功績者表彰。現在はシャトー・メルシャンのビジターセンターで、訪問者にワインの魅力を広く伝えている。「農家を説得して品種をコンコードからメルロに転換したことは、日本ワインにとって大きな転換期でした」



Katsuhisa FUJINO

藤野勝久氏

シニア・ワインメーカー

1979年入社。92年よりボルドーの「シャトー・レイソン」に出向。1996年より欧州事務所長を務めるなど、豊富な海外経験を活かし、多数の国際ワインコンクールの審査員を務める。ワイン醸造技術管理士など数々の資格を保有。シャトー・マルゴー支配人ポール・ポンタリエ氏との交流でで、シャトー・メルシャンのアドバイザーを依頼した。「浅井さんが生きていて『きいろ香』を飲んだらほめてくれたはずです」

したね。

安蔵 現地に行く前は、雲の上のような存在だと思っていた造り手も、同じ悩みを持っているんだとわかって励まされました。

日本ワインの大きな転換点は1976年、桔梗ヶ原でメルローの栽培を本格的に始めたことです。

上野 革命的な瞬間でした。私は入社1年目。76年1月にその現場を目の当たりにしました。桔梗ヶ原の公民館に石油ストーブを持ち込んで、栽培講習会を開きました。畳に座った60人の農家の方々に、コンコードやナイアガラからメルローへの植え替えを勧めたのです。皆が同意してくれたわけではありません。「年とってるから、植え替えはいやだ」という声もあった。冒険したくないわけです。こちらは、農家さんにもいい話だと説明しました。ブドウの価格がキロ100円から200円になる。収入が2倍に増えるんですと説得した。若いから怖さ知らずでした。

桔梗ヶ原メルローがメダル シャトー・メルシャンの変遷を反映

斎藤 『信州桔梗ヶ原メルロー 1985年』が、「リュブリアーナ国際ワインコンクール」でグランド・ゴールド・メダルを受賞したのが、世界を意識した初めてです。90年代は新樽100パーセントで熟成し、押しの強いスタイルでしたが、「シャトー・マルゴー」からポール・ポンタリエ氏を醸造アドバイザーに招いてから、造り手の意識もがらっと変わりました。

藤野 浅井さんは世界に出せるワインという意識を常に持っていた。95年に東京で開かれた「世界最優秀ソムリエコンクール」では、(後に優勝する)フランスのオリヴィエ・プーシエ氏がワイナリーを訪問して、アドバイスをいただきました。ポンタリエ氏との関係は、92年から「シャトー・レイソン」に出向していた私が、子供同士が学校の同級生という縁で、話をしたところから始まります。97

情報と技術をシェア 日本ワイン全体を底上げ

浅井昭吾さんのすごかったところは、苦労して身に付けた栽培や醸造の技術や情報を、栽培農家やほかの生産者に広めたところです。ナパのロバート・モンダヴィ氏もそうでした。それがシャトー・メルシャンだけでなく、日本ワインの底上げにつながりました。

斎藤 浅井さんは勝沼を一つの産地として確立したかった。産地の発信力を増すには一社だけでは難しいから、情報を公開しました。その思想は我々も受け継いでいます。彼は世界に目が開かれていたから、我々に海外で勉強しろと背中を押してくれました。早くからボルドー大学やUCデイヴィス校に留学させていま



Hiroshi SAITO

齋藤 浩氏

シニア・ワインメーカー

1981年入社。勝沼ワイナリー栽培課を経て88年にカリフォルニア大学デイヴィス校に留学。94年ボルドーの「シャトー・レイソン」に勤務して99年に帰国、ヴィンヤード・マネジャーとなる。06年にゼネラル・マネージャーと栽培総責任者としてのチーフ・ヴィンヤード・マネージャーも兼任。現在顧問を務める。山梨県ワイン酒造組合の会長。「桔梗ヶ原メルロの変遷にシャトー・メルシャンの個性が最もよく表れてます」

年の「ヴィネクスポ」の際に醸造アドバイザーを頼んだら快諾してくれました。ワイン造りは一生懸命やっているが、栽培が課題だと言われました。

ポンタリエ氏の助言を受けた『桔梗ヶ原メルロー シグナチャー 1998年』で、桔梗ヶ原メルローは大きく進化しました。

安蔵 ポンタリエ氏の助言によって、造りが変わりました。ブドウのポテンシャルに合わせたワイン造りです。90年代の桔梗ヶ原メルローは多めにセニエしていましたが、その比率を下げました。醸しの期間も短くしました。それまでは、ボルドーでの経験から4週間という数字が前提だったのを、年によって変えるようになりました。新樽比率も100パーセントが当たり前だったのを変えた。畑では、99年から垣根栽培を始めました。2004年ごろからそのブドウがワインに入り始めます。シャトー・メルシャンのワインに息づいているフィネスとエレガンスを大切にするようになったのです。

斎藤 樽内でのマロラクティック発酵を始めたのもシグナチャーが最初。桔梗ヶ原メルローはシャトー・メルシャンの変遷が最も明確に映し出されています。

甲州の味と香りを革新 グリ・ド・グリときいろ香

国際品種に先駆けて、甲州ワインの開発も進んでいます。84年に発売した『甲州東雲シュール・リー 1983年』によって、独特の旨味、ほろ苦さを備える辛口の甲州という新しいスタイルが生まれました。

藤野 「三楽オーシャン」（メルシャンの前身）の常務だった大塚謙一さんがアイデアを出しました。フランスのミュスカデと同様に、シュール・リーの製法を試したらどうかと。国税庁醸造試験所の所長時代に、現地を調査旅行して学んだのだと思います。あれがなければ、甲州は消滅していたかもしれません。浅井さんは、このシュール・リー製法を勝沼ワイナリーの工場長時代に公開した。地元の造り手が製法を見たいとたずねてきたのを覚えています。

そして2000年に甲州プロジェクトが始まり、固有品種の甲州ワインを世界レベルに押し上げようという動きが起きます。これは、産地の個性を映す山梨のワインの独自性を表現しようというものです。浅井さんが常に意識していた「勝沼を一つの産地として確立する」という思想が、ようやく実を結び始めました。

藤野 メルシャンを退職していた浅井さんが02年、病床で我々を呼び寄せました。「甲州をなんとかしないといけない」というメッセージでした。

斎藤 00年に事業部ができたのですが、甲州の収穫量は大きく減っていた。後継者不足も原因です。

シャトー・メルシャンとボルドーのつながりは深い。ボルドー大学で師弟関係にあった富永敬俊博士とドゥニ・デュブルデュー教授が、甲州の品質向上に一役買った。

斎藤 甲州プロジェクトや、浅井さんの「甲州を世界に通用するワインにしないといけない」という言葉を受けて、甲州の果皮が持つ苦味、渋味などすべてを引き出すコンセプトで2003年『甲州グリ・ド・グリ 2002年』が誕生しました。その後、2004年にボルドー大学醸造学部と甲州アロマプロジェクトの共同研究を行い、甲州ブドウには柑橘類のニュアンスを感じる香り成分の前駆物質があることを発見しました。さらに、この香り成分を最大限に



Takayuki TAMURA

田村隆幸氏

勝沼ワイナリー長

1999年入社。ワインの清澄化や酸化抑制、料理とワインのマリアージュに関する研究および商品開発に従事。2005年から海外のワイナリーでの醸造を経験。13年から原料ブドウ調達業務を担当し、自社管理畑の拡大に向けた候補地の探索や、行政・地域と協力して各産地の農業の課題解決に取り組んでいる。17年4月にシャトー・メルシャン製造課長に着任。「シャトー・メルシャンはファミリーのように暖かい会社。マリアージュを研究しているころは晩ごはんでワインと魚の食べ合わせをしながら研究のヒントを得ました」



Hideki TAKASE

高瀬秀樹氏

シャトー・メルシャン ワインメーカー

2005年入社。ワインの香りや味わいに関する研究に約10年間従事。14年に渡仏してボルドー大学醸造学部でDUAD（ワインテイスティング適正資格）を取得し、ポムロール、エルミタージュ、ニュイ・サン・ジョルジュ）で醸造を経験した。17年3月にシラーワインの特徴香の研究で博士号を取得。「研究の成果を醸造に反映させたい。過度に抽出せず柔らかいワインを造りたい。フィネスとエレガンスを意識していると、自然とそうなる」



Mitsuhiro ANZO

安蔵光弘氏

チーフ・ワインメーカー

1995年 東京大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命工学専攻修士課程を修了後、メルシャンに入社。2001年ボルドーの「シャトー・レイソン」出向、同年ボルドー第2大学醸造学部にて利き酒適性資格（DUAD）取得。「レ・シタデル・デュ・ヴァン国際ワインコンクール」の審査員を3回務めるなど、海外でも経験を積み、2015年から現職。「シャトー・メルシャンを飲むと、シャトー・メルシャンらしいフィネスとエレガンスがあると外部から言われます」

引き出すための研究を共同で行い、2005年に『甲州きいろ香2004年』をリリースしました。

甲州のアロマを調べる中で、グリ・ド・グリに含まれる香りも検討したところ、バラ様の香りが含まれることが分かったので、この香りを最大限に引き出すための研究を行いました。そして、2008年、質のよいタンニン分に加え、バラ様の香気成分も兼ね備えた『甲州グリ・ド・グリ2007年』をリリースしたのです。

藤野　浅井さんは「グリ・ド・グリ」はあまり好きではなかったけど、「きいろ香」を飲んだらほめてくれたはずです。

安蔵　浅井さんの娘さんは、藤野さんが墓参りに行くと「きいろ香」をかけるので困ると言っていましたよ。(笑)

研究開発部門も充実
未来に継承されるDNA

今年ようやく勝沼、桔梗ヶ原、椀子の三つのワイナリーの体制が整いました。日本を世界のワイン地図に大きく乗るような銘醸産地にするという夢に走り出しました。

斎藤　栽培部門を強化しようと、2000年ごろから畑を開こうとして、山梨、長野の各地で候補地を探しました。長野・丸子町にようやく、工業団地の開発の後に残った土地を見付けました。いつかワイナリーを建てようと考えていたが、時間をかけて現実のものになり感無量です。

安蔵　(醸造家の)私の奥さんは、シャトー・メルシャンを飲むと、シャトー・メルシャンらしいフィネスとエレガンスがあると言います。当事者である私にはわからないのですが、外部からはそれがわかるようです。それは世界に目を開いていた浅井さんの時代からあったもので、それが脈々と引き継がれて、未来につながっていくのだと思います。

シャトー・マルゴーもリサーチ&デベロップメント部門が充実していますが、シャトー・メルシャンもワイン生産だけでなく、技術研究に力を入れています。これは情報共有という伝統から生まれたものです。最近では、ワインに含まれる鉄が多いと魚介を生臭く感じるという田村さんの論文や、コショウのような香気成分ロタンドンを研究した高瀬さんの論文が注目を集めました。こうした研究が将来の日本のワイン産業の発展につながりますね。

田村　1999年に入社し、研究には10年かかりました。最初にワイナリーで働いたことがなかったのが引け目でしたが、ポンタリエ氏もラボラトリー出身だったので勇気づけられました。魚介とワインがぶつかる問題は、日本だけかと思っていたら、アメリカの学会でも受け入れられたので、視野が世界に広がりました。

高瀬　ロタンドンの研究は、2012年に始めて、フランスへの留学を経て完成しました。椀子ヴィンヤードのような冷涼気候から、高いレベルのロタンドンが得られるというのは新しい気付きです。これを醸造に活かせればと思います。

台風で首都圏の交通機能がストップしたこの日、座談会のために集まった6人の話からは、共通するエッセンスがにじみ出していた。世界に目が開かれていること。日本のワイン産業のために情報を共有してきたこと。シャトーが育んだ財産を次世代に継承してきたこと。そのスピリッツは成文化されたものでも、強制されたものでもない。自由かつ創造的な空気の中で自然に発酵し、熟成されてきたものに違いない。



Yasuaki KATSUNO

勝野泰朗氏

桔梗ヶ原ワイナリー長

2000年入社。シャトー・メルシャン配属。08年にボルドーへ出向、13年にDNO(フランス国家認定ワイン醸造士・エノログ)を取得して帰国。塩尻市内の自社管理畑の栽培管理、ワイナリーでの醸造、セラードア運営などが仕事。「メルロで世界的に有名になったこの塩尻でワイン造りができる環境はとても理想的。理想郷を永続していくために次世代へどう繋いでいくかを常に考えながら、後進の育成、桔梗ヶ原ワイナリーの発展、そして新しい産地、片丘の醸成に関わっていきたい」



Hironori KOBAYASHI

小林弘憲氏

シャトー・メルシャン
椀子ワイナリー長

1999年入社。研究者として、長年多角的な方面からワイン造りを学んできた。『きいろ香』の開発や桔梗ヶ原と椀子ワイナリー建設計画に関わったのが大きな転機。現在は2019年に開業した椀子ワイナリー全体統括、ブドウ栽培、ワイン醸造、ワイナリーツアーなどを行っている。「メルシャンは、常に挑戦し、新しい知見を発信することで、業界全体を活性化する役割があることを先輩から教わった。地域、自然、未来との共生を実践していきたい。椀子の風土を表現したワイン造りを進めたい」



Hironori MATSUO

松尾弘則氏

シャトー・メルシャン
ゼネラル・マネジャー

1986年入社。メルシャン藤沢工場を経て、94年から「マーカム・ヴィンヤーズ」に駐在。2014年からシャトー・メルシャン全体を統括する現職に。地域貢献を進め、経済的、社会的価値を生み出す環境整備を推し進めている。「33年のキャリアの中で多くの先輩に恵まれました。共通して言われたのが"ワイン造りで手を抜くな"。残された時間の中で、3ワイナリー体制を深化させていき、日本ワインのリーディングワイナリーとして、日本ワイン産業の発展に貢献していきたい」



日常の食卓に映える『シャトー・メルシャン萌黄(もえぎ)』『シャトー・メルシャン藍茜(あいあかね)』

シャトー・メルシャンはハイエンドからデイリーまで幅広いポートフォリオを誇る。「萌黄」と「藍茜」は日本のジェネリックワインとも言うべき〝和〟のワインだ。

国際品種と固有品種をブレンド

単一畑のハイエンド・ワインは偉大だが、毎日開けるワインではない。食べ物や心構えを整えて、温度やグラスにも気を使って飲むべきワインだ。それに比べれば、『シャトー・メルシャン 萌黄』と『シャトー・メルシャン 藍茜』は、日常の暮らしに溶け込んだ飲み物だ。国際品種に固有品種をバランス良くブレンドし、高いコストパフォーマンスを誇る。スクリューキャップなので、抜栓後に冷蔵庫で保管しやすいのも大きな魅力となっている。

「ジャパニーズ・ジェネリックワイン＊を目指しました。国際品種でも、わずかに日本の固有品種を混ぜることで和の要素が出てくる。料理に合わせやすく、普段の食卓で楽しめるワインです」

チーフ・ワインメーカーの安蔵光弘氏がその魅力を語る。

ワインメーカーのおうち飲みワイン

萌黄 2017年はシャルドネ70パーセントと甲州30パーセントのブレンド。シャルドネは新樽が60～70パーセントを占め、北信と椀子の畑も含まれている。おもにステンレスタンクで醸造し、一部に小樽と大樽を使用している。シャルドネの果実の厚みに、和梨のデリケートなアロマが交じり、ほっそりとしたタッチがある。安蔵氏は「私の好物の唐揚げやとんかつに合わせると美味しいんです」とうれしそうに語る。ワインメーカーのおうち飲みワインだ。

藍茜 2016年は長野県のメルロ60パーセントと山梨のマスカット・ベーリーA40パーセント。オーク60パーセントとステンレスタンク40パーセントで醸造している。マスカット・ベーリーAはマセラシオン（醸し）中にタンニンが出ない品種なので、メルローのプレスワインがストラクチャーを与えている。野イチゴの香りと柔らかい口当たり。安蔵氏はタレの焼き鳥と合わせるのを好んでいるという。

手ごろなお値段だが、コンペティションでの受賞歴などは華々しい。萌黄2017年は今年の「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」で銀賞。藍茜 2016年はJAL国際線ビジネスクラスに搭載されている。

＊複数の品種をブレンドした、品種名をラベルに掲げないワインのこと



藍茜 2016年

品種：メルロー約60%
マスカット・ベーリーA約40%
産地：長野県（メルロー）
山梨県
（マスカット・ベーリーA）
参考小売価格：1800円

少しグレイビーで、レッドビーン・ペースト、フレッシュで生き生きした酸、精妙なフェノリックス、心地いいミッドパレット。

萌黄 2017年

品種：シャルドネ70%、甲州30%
産地：長野県・福島県
（シャルドネ）、山梨県（甲州）
参考小売価格：1800円

まだ閉じたニュアンスがあり、リンゴのようなハーバルなアロマ。生き生きした酸とほのかなフェノリックスに支えられ、オイリーなテクスチャーとフレッシュなフルーツのスペクトラムの間でバランスが取れている。精妙なオーク使いでうまく造られたワイン。

大橋健一 MW が語る



シャトー・メルシャンの技術力

シャトー・メルシャンの技術陣の素晴らしさはずばり、「世界クラスの品質を一貫性を持って確保していること」と「それぞれの人間力」の二つと言えるでしょう。さまざまなワインが世界の大きなワイン品評会で金賞を獲得したり、部門最高賞に輝くなど、圧倒的な高い品質を誇っています。ブドウ栽培家の方々の技術の高さが関与しているのは間違いありません。それは農家の方々とのコミュニケーション能力あってのことであり、皆、人間力に富んでいます。得られたブドウのパフォーマンスを最大限に引き上げることに成功しています。そのスタイルは見事な一貫性を見せ、決してブレがありません。正にこれらがチーム・メルシャンのすごさなのです！

“レストランで逢いましょう”

ホテル・レストラン専用日本ワインシリーズ vol.1

Cfa バックヤードワイナリー
Ring Components
リング・コンポーネンツ



「毎年、毎年、ワインが良くなるようにと造っていて、ハッと気づいた時に元のが一番良かったんじゃないかとグルグル回っていたりする。そんな私達のワイン造りの日々から名付けました。今、Cfa が出しているレギュラーのものと対極というよりは同じ円の中にある違うもの。【RING COMPONENTS】はより料理側に寄り添った造りをしています。」増子敬公（ワインメーカー）


増子敬公　増子春香　増子和香

Cfa Backyard Winery　winemaker.jp

日本初のワイン醸造コンサルタントとして 80 年代から山形県、宮崎県、北海道等の今では地域を代表するワイナリー 10 社の起ち上げとともに、ワインメーキング・コンサルティングを行う伝説的ワインメーカー、増子敬公氏が自らの作品を表現するワイナリー。

Cfa とは【温暖湿潤気候】のこと。

世界のワイン産地は地中海性気候のように水があまりないところです。それをここ日本のように温帯で、夏、高温で雨が多いところで造るんだという意志表明でもあります。世界から見れば、温帯？アジア？そこでワインを造っている？と不思議がられて当然の環境です。あえてその中でワインを造る矜恃をワイナリー名に掲げて“日本ならではのテーブルワイン”を造って参ります。

Cfa バックヤードワイナリー / 栃木県足利市島田町 607-1 TEL：0284-72-4047









Ring Components（白）
甲州　750ml

Ring Components（赤）
マスカット・ベーリー A　750ml

日本ワインの輪を広げよう！

【企画販売】
日本ワイン専門商社　株式会社 CruX（クリュックス）
〒111-0036 東京都台東区松が谷 1-12-12
TEL. 03-5828-1121　info@crux-wine.com

CruX

多彩な味わいを完全テイスティング

シャブリ・ワイン 注目の55本！







text&photographs by Toshio MATSUURA(Paris)



フランス・ブルゴーニュ地方を代表する白ワイン、シャブリ・ワイン。そのフレッシュでピュアな味わいは、クリマごとの特徴、ヴィンテージによる条件の違い、栽培や醸造に関する造り手のこだわりになどにより、実に多彩な表情を見せる。去る7月、シャブリ・ワイン委員会の協力を得て、フランスの著名なワイン評論家ミシェル・ベタンヌ氏（写真）とともに、約　　本をブラインド・テイスティング。四つのアペラシオン（原産地呼称）のうち、シャブリ・プルミエ・クリュ（　　年ヴィンテージ）は上位38本、シャブリ（　　年ヴィンテージ）は上位17本を選んだ。

現在、市場で販売されているシャブリ・ワインの多くは、２０１７年と２０１８年ヴィンテージだ。この二つのミレジムは生産量、そしてその年の気象条件が極めて異なる。

北に位置するシャブリのブドウ畑は霜害を受けやすいが、散水氷結法などの防霜技術の進歩により栽培が可能になり、畑の面積は５５００ヘクタールに増えた。しかし、２０１７年は残念ながら４月に10日間も霜が降り、霜害を防ぐことができなかった。そのため、シャブリの数千ヘクタールのブドウ畑が被害を受けた。特にリニョレル、マリニ、ベンヌなどの村々では収穫の半分を失った。幸い、２０１７年は夏の天候が良かったので収穫ブドウは十分成熟し、衛生状態も申し分のないものになった。

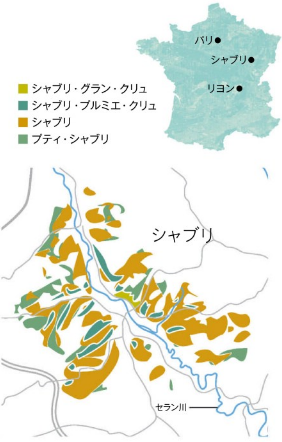
一方、２０１８年は天候不順による被害が全くなく、十分に成熟した健康なブドウを収穫し、２０１７年に比べて10万ヘクトリットル（約１３００万本）も多く生産した。

シャブリは醸造上の問題はほとんどなくなり、どのワインも混じり気がなく、ピュアで完成度は高い。しかし、試飲したいくつかのボトルはあまり個性がなく、構造、香りが凡庸だったのは残念だ。これはボトリングがあまり丁寧に行われず、その際に受けたダメージから来ていることもあるのだろう。

また、二酸化硫黄（ＳＯ²）はもはや重大な問題ではないが、二酸化炭素（ＣＯ²）の制御が適格ではないものがある。石灰質のテロワールに由来するミネラルを際立たせ、十分な瓶熟成を保証するために、相応の炭酸ガスを瓶内に封じこめることが必要だ。

また、少し薄まった印象のボトルが散見されるのは、多分、画一的なシャルドネのクローンを使った、高品質とは言えない株を植えていることによるものだろう。さらに、シャブリでは90パーセントを機械で収穫しており、収穫管理に関してまだ改良の余地がある。

しかし、シャブリのブドウ畑は広大で多様なワインが生産されているので、テロワールの個性を完璧に反映したエレガントで適格に造られたワインを多数見つけることができる。



2018年産 AOCシャブリ 注目の17本！

ブラインド・テイスティングにより採点をし、20点満点で14点以上の17本を紹介。

AOCシャブリ
Domaine Nathalie & Gilles Fèvre
ドメーヌ・ナタリー・エ・ジル・フェーヴル
Point 15/20



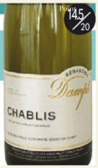
素晴らしいテロワールで育つ良質のブドウを厳格かつ的確に醸造。極めて繊細で、非常にピュアなニュアンスが感じられる。

AOCシャブリ
Domaine Jean Collet
ドメーヌ・ジャン・コレ
Point 15/20



大変うまく造られたワイン。ニュアンスに富む上品なアロマ。柑橘類の果実のニュアンスがあり、ほかのシャブリよりも味わいの幅が広く、長い余韻が楽しめる。

AOCシャブリ
Domaine Sébastien Dampt
ドメーヌ・セバスチャン・ダンプ
Point 14.5/20



この年の成功したワインの一つ。繊細でボディのバランスがよく、個性があり、幅広い微妙なアロマが表現されている。

AOCシャブリ
Domaine Yvon & Laurent Vocoret
ドメーヌ・イヴォン・エ・ローラン・ヴォコレ
Point 14.5/20



繊細さが感じられるきれいなワイン。アフターに穏やかで素直な塩味が感じられ、テロワールがよく表現されている。大変丁寧に造られた1本。

AOCシャブリ
Domaine Isabelle et Denis Pommier
ドメーヌ・イザベル・エ・ドゥニ・ポミエ
Point 15/20



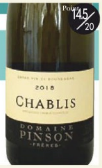
塩とヨウドのニュアンスを伴った繊細さがあり、シャブリの個性が完璧に表現されている。非常にフレッシュで、このスタイルのシャブリの手本となる1本。

AOCシャブリ
Domaine Besson
ドメーヌ・ベッソン
Point 14/20



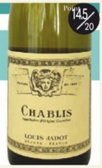
ゴールドがかった色調が特徴。少し薄い印象があるが、全体にバランスが取れた心地いい味わい。

AOCシャブリ
Domaine Pinson
ドメーヌ・パンソン
Point 14.5/20



テロワールの個性が明確に表現されたクリアな味わい。完熟ブドウから造られ、丁寧にボトリングされていることを感じる。新鮮さと繊細さを併せ持つ1本。

AOCシャブリ
Louis Jadot
ルイ・ジャド
Point 14.5/20



テロワールに由来する火打石のニュアンスが感じられ、平均的なワインより豊かな味わい。ブレンドが適格で、バランスの良い造りの1本。

AOCシャブリ
Domaine Daniel Dampt et Jean Defaix
ドメーヌ・ダニエル・ダンプ・エ・ジャン・ドゥフェ
Point 14/20



テロワール由来のミネラルや塩味が感じられ、わずかに濃縮味に欠けるものの良質なワイン。

AOCシャブリ
Dominique Gruhier
ドミニック・グリュイエ
Point 14/20



素直な味わいでシャブリの典型。熟したブドウから造られ、やや酸味に欠ける。厚みがあるが、余韻は長い。

AOCシャブリ
Domaine Servin"Les Pargues"
ドメーヌ・セルヴァン"レ・パルグ"
Point 14/20



よく熟したブドウの果実味が感じられ、ハチミツの味わいが少し出始めている印象。程よい力強さがあり、テロワールの特徴が表現されている。

AOCシャブリ
Dampt Frères"Vieilles Vignes"
ダンプ・フレール"ヴィエイユ・ヴィーニュ"
Point 14/20



混じり気のない素直なワイン。内容があり率直で、まだ若々しい印象。

AOCシャブリ
Jean-Marc Brocard
ジャン・マルク・ブロカール
Point 14/20



まだ発酵のニュアンスが残り、本来のテロワールの個性が隠れてしまっている印象だが、ボリュームのあるアタックから今後の広がりが期待できる。

AOCシャブリ
Domaine George
ドメーヌ・ジョルジュ
Point 14/20



火打石とやや塩味、そしてハチミツが混じり合うシャブリの典型的な香り。クリアで素直な味わいのワイン。あと2年待ちたい。

AOCシャブリ
Domaine William Fèvre
ドメーヌ・ウィリアム・フェーヴル
Point 14/20



清潔感のある香り。CO_2がまだ残っており、うまくボトリングされている。酸と活力があり、フレッシュ。ややアフターが短い印象。

AOCシャブリ
Domaine des Malandes
ドメーヌ・デ・マランド
Point 14/20



十分な個性があり、輝いた緑色の光沢のある色調が目に心地いい。やや酸味が強いが全体的にバランスの取れた味わいで、余韻も長い。

AOCシャブリ
Domaine Vrignaud
ドメーヌ・ヴリニョ
Point 14/20



火打石の典型的な香りがあり、テロワールがうまく表現されている。余韻も長く完成度の高いワイン。

2017年産 AOC シャブリ・プルミエ・クリュ 注目の38本！

ブラインド・テイスティングにより採点をし 20点満点で14.5点以上のボトル38本を紹介。

〈 〉内はクリマ名

AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Nathalie et Gilles Fèvre <Fourchaume>

ドメーヌ・ナタリー・エ・ジル・フェーヴル〈フルショーム〉

緑がかった金色。今回試飲した中で最も完璧で複雑さのあるワイン。上品な味わいと長い余韻、正確で申し分のないボトリング。お手本となる1本。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Billaud-Simon <Montée de Tonnerre>

ドメーヌ・ビヨー・シモン〈モンテ・ド・トネール〉

ピュアで繊細な味わいの頂点にあるワイン。瓶詰め後の炭酸ガスの量のバランスが素晴らしい。余韻は長く、生産者の技量が見事に表現された1本。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Billaud-Simon <Vaillons>

ドメーヌ・ビヨー・シモン〈ヴァイヨン〉

今回試飲した中で最もエレガントなワインの一つ。複雑な個性とアロマの繊細さがある。後口もピュアでニュアンスを感じる。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Jean Collet & Fils <Montée de Tonnerre>

ドメーヌ・ジャン・コレ・エ・フィス〈モンテ・ド・トネール〉

過去のヴィンテージよりも、よりピュアで、樽香が溶け込んでいる。ボディが豊かで余韻も長い。このクリマとこの年を代表するワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Corinne et Jean Pierre Grossot <Vaucoupin>

ドメーヌ・コリンヌ・エ・ジャン・ピエール・グロッソ〈ヴォークパン〉

個性がある完璧なシャブリ。ハチミツとミネラル香が混じり合うアロマ。豊かで熟したボディにきれいな酸が重なる。お勧めの1本。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Nathalie & Gilles Fèvre <Vaulorent>

ドメーヌ・ナタリー・エ・ジル・フェーヴル〈ヴォーロラン〉

エレガントで繊細な香り。余韻は長く、個性と気品があるが、現時点では先に挙げた同ドメーヌの『フルショーム』のほうが早く魅力的になるだろう。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

La Chablisienne <Fourchaume>

ラ・シャブリジエンヌ〈フルショーム〉

ピュアで豊かな香り。白い花とハチミツ、サフランのニュアンスも。質の多様なこのクリュの中で、選果の素晴らしさは見事。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Fourrey <Vaillons>

ドメーヌ・フレ〈ヴァイヨン〉

香りは開いていて複雑、ボディは平均よりはるかに優れている。テロワールの気品が完璧に表現され、長い余韻が魅力。お勧めのワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Moreau-Naudet <Vaillons>

モロー・ノデ〈ヴァイヨン〉

水晶のように澄んだピュアな1本。とても繊細で、真の愛好家向けワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Servin <Vaillons>

ドメーヌ・セルヴァン〈ヴァイヨン〉

柑橘類の果実と白い花が混じり合った複雑で心地いい香り。力強く味わいがありうまく造られたワイン。あと2年待つと良い。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Louis Michel & Fils <Montée de Tonnerre>

ドメーヌ・ルイ・ミッシェル・エ・フィス〈モンテ・ド・トネール〉

力強く複雑。「ビヨー・シモン」の同じクリマのワインに比べると軽さ、優雅さに欠けるが、熟成の大きなポテンシャルを感じる。

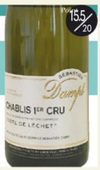


AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Sébastien Dampt <Côte de Léchet>

ドメーヌ・セバスチャン・ダンプ〈コート・ド・レッシェ〉

非常にミネラルがあり、ほかのワインと比べてアフターにより繊細さが感じられる。クリマの特徴が出た個性あるお勧めのワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine George <Montmains "Les Butteaux">

ドメーヌ・ジョルジュ〈モンマン"レ・ビュトー"〉

個性があり、テロワールがよく表現されている。アロマが持続し、フレッシュでエレガント。これから注目して追うべき生産者。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Raoul Gautherin et Fils <Montmains>

ドメーヌ・ラウル・ゴトゥラン・エ・フィス〈モンマン〉

内容が平均よりもずっと豊かで、熟したブドウの果実味を感じる。試飲した「モンマン」の中で圧倒的の出来。今回の試飲で発見した優れたの造り手の一人。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine du Chardonnay <Vosgros>

ドメーヌ・デュ・シャルドネ〈ヴォグロ〉

活力と繊細さに溢れた果実の味わいが感じられる素直なワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Laroche <Vau de Vey>

ドメーヌ・ラロッシュ〈ヴォー・ド・ヴェ〉

ボディと広がりがあり、熟成が巧み。テロワールの個性が感じられ、このクリマの特徴が素晴らしく表現されている。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ

Domaine Dominique Gruhier <Montée de Tonnerre>

ドメーヌ・ドミニック・グリュイエ〈モンテ・ド・トネール〉

少し樽香が出すぎているが、口に含むと、このクリマの特徴である繊細さが感じられ、それが樽香の欠点を埋めてくれる。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Bernard Defaix <Côte de Léchet>
ドメーヌ・ベルナール・ドゥフェ〈コート・ド・レッシェ〉

石灰の多い土壌から生み出された、楽しめる1本。アタックは少し閉じた印象だが、時間の経過とともに口の中で広がる。熟成向きのワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Besson <Vaillons>
ドメーヌ・ベッソン〈ヴァイヨン〉

「ヴァイヨン」らしい開いた香り。内容は中くらいだが繊細でピュアな味わい。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Louis Moreau <Vaillons>
ドメーヌ・ルイ・モロー〈ヴァイヨン〉

白い花を基調とし、開いた複雑な香り。真っすぐで正確な印象のワイン。余韻は長く、テロワールの個性が表れている。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Yvon & Laurent Vocoret <Fourchaume>
ドメーヌ・イヴォン・エ・ローラン・ヴォコレ〈フルショーム〉

バターやミルクを思い浮かべる香り。口に含むと香りに反して繊細な透明感を感じる。きれいな造りのワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Jean Dauvissat <Fourchaume>
ドメーヌ・ジャン・ドーヴィサ〈フルショーム〉

繊細でしなやか、やさしい面を持つこのクリマの典型的なワイン。後口が長く、魅力的な1本。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Ventoura <Fourchaume>
ドメーヌ・ヴォントゥラ〈フルショーム〉

力強く開いた香りで、柑橘類の果実とトロピカルフルーツのニュアンスが感じられる。豊かな飲み口と変化のある味わいを持つ1本。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Marcel Servin <Vaucoupin>
ドメーヌ・マルセル・セルヴァン〈ヴォークパン〉

張り詰めた印象のワイン。「グロッソ」の同じクリマのシャブリほど厚みと "芸術的な表現" はないが、正確で大変バランスがとれた1本。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine William Fèvre <Vaulorent>
ドメーヌ・ウィリアム・フェーヴル〈ヴォーロラン〉

現時点ではかなり厳格な印象だが、辛口で張り詰めた要素が凝縮されており、大いに将来性を感じるワイン。少なくとも5年待ちたい。



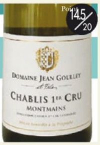
AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Maison Chanson<Montmains>
メゾン・シャンソン〈モンマン〉

炭酸ガスの微発砲により新鮮さがしっかり感じられる。正確でクリアなワイン。丁寧にブドウを選んで買い付けている印象。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Jean Goulley et Fils <Montmains>
ドメーヌ・ジャン・グレ・エ・フィス〈モンマン〉

シャブリらしい濡れた犬の毛の香りがほんのりと感じられる。わずかな厚みと滑らかさ持つ飲みやすいワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Guy Robin et Fils <Vaillons>
ドメーヌ・ギィ・ロバン・エ・フィス〈ヴァイヨン〉

このクリマの伝統的でクラシックな特徴が表現されている。わずかにタンニンが感じられ、熟成が楽しみな1本。



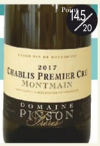
AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Céline & Frédéric Gueguen <Vosgros>
ドメーヌ・セリーヌ・エ・フレデリック・ゲガン〈ヴォグロ〉

ピュアな香りで典型的な火打石のニュアンスが感じられる。やや個性に欠けるが余韻の長さはあり、クリアな印象のワイン。



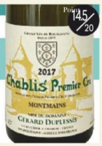
AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Pinson <Montmains>
ドメーヌ・パンソン〈モンマン〉

熟したブドウから造られたワイン。口に含んだときのバランスが心地いい。アフターに複雑味も。5年は熟成可能。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Gérard Duplessis <Montmains>
ドメーヌ・ジェラール・デュプレシス〈モンマン〉

熟したブドウの果実味が感じられる。際立つ個性はないが、全体にバランスがとれた味わい。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Louis Michel & Fils <Montmains>
ドメーヌ・ルイ・ミッシェル・エ・フィス〈モンマン〉

とてもクリアで混じり気のない香り。ボディは中程度だが、すっきりした味わいがある。熟成させずに早めに飲みたいワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Dampt Frères <Vaucoupin>
ダンプ・フレール〈ヴォークパン〉

香りにも味にもミネラルのニュアンスがよく出ている。力強く、まだ酸がかなり感じられる。熟成向きに造られたワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Vrignaud <Fourchaume>
ドメーヌ・ヴリニョ〈フルショーム〉

ピュアでクリアなワイン。香りは繊細で、大きな個性やテロワールの表現は感じられないが、バランスの良さが際立つ。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Vincent Dampt <Côte de Léchet>
ドメーヌ・ヴァンサン・ダンプ〈コート・ド・レッシェ〉

酸の活力とミネラルが感じられる。小石のニュアンスがあり表現は素直だが、テロワールに由来する厳格さが漂うワイン。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Julien Brocard <Côte de Léchet>
ジュリアン・ブロカール〈コート・ド・レッシェ〉

テロワールの特徴がよく出ているが、シャブリ好きにはやや厳格すぎるかもしれない。ミネラルがはっきり表れたアロマがある。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
J. Moreau & Fils <Vaillons>
J.モロー・エ・フィス〈ヴァイヨン〉

柔らかく厚みがあり、すでに飲みごろ。複雑さはそれほどないが、このミレジムとしては十分な表現がある。



AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
Domaine Jean Durup Père & Fils <Vau de Vey>
ドメーヌ・ジャン・デュリュップ・ペール・エ・フィス〈ヴォー・ド・ヴェ〉

複雑さはそれほどないがクリアで混じり気がないワイン。還元によるわずかな苦みが感じられるが、テロワールが素直に表れている。




WILLIAM FEVRE
CHABLIS
WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS
テロワールのありのままを表現
ウィリアム フェーブル
シャブリでは珍しい丁寧な手摘み収穫と選果により、品質の高い、
エレガントな味わいを造り出しています。
CHABLIS GRAND CRU
LES CLOS
Domaine
WILLIAM FEVRE
ストップ！ 未成年飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。
fwines
株式会社 ファインズ


SIMONNET - FEBVRE
PLURIBUS UNUM
1840
CHABLIS
SIMONNET - FEBVRE
シモネ・フェブル
1840年創業のシモネ・フェブルは、シャブリで最も歴史あるワイナリーのひとつ。
「豊かなミネラル感と爽やかな酸味のあるシャブリ」というスタイルを貫いています。
SIMONNET - FEBVRE
CHABLIS
GRAND CRU
PREUSES
シモネ・フェブル・シャブリ・
グラン・クリュ・プルーズ
果実酒 ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
販売者：アサヒビール株式会社


La Chablisienne
CHABLIS - FRANCE
CHÂTEAU GRENOUILLES
SINCE 1923
WWW.CHABLISIENNE.COM
© Champagne Création - Reims


NATHALIE & GILLES FÈVRE DOMAINE
ナタリ & ジル・フェーヴル
NATHALIE & GILLES FÈVRE DOMAINE
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
CHABLIS

自然にも
体にも
やさしい

ORGANIC WINE
オーガニック・ワイン

**健康・安全志向が高まるなか、日本における
オーガニック・ワインの市場が、ここ数年伸び続けている。
今後ますます注目されるオーガニック・ワインについて
フレンチレストラン「ティエリー・マルクス」のソムリエ
谷川雄作氏に話を聞いた。**

text by Miki NUMATA, photographs by Satoshi SHINTANI



谷川雄作氏
Yusaku TANIKAWA

「ティエリー・マルクス・ジャパン」シェフ ソムリエ。（一社）ソムリエ協会主催 第2回「ソムリエスカラシップ」優秀賞、第8回「全日本最優秀ソムリエコンクール」セミ ファイナリスト、「Wines of Portugal Japanese Sommelier of the Year 2019（ポルトガルワインコンクール）」優勝。JSAシニアソムリエ。ASI「インターナショナルASIソムリエ・ディプロマ」取得

——オーガニック・ワインの需要が増えていると聞きますが、そもそも「オーガニック・ワイン」の定義とは何なのでしょう？

谷川　「オーガニック・ワイン」とひと言でくくっても、その中にはいくつかのカテゴリーがあります。言葉としても「ビオロジック」や「ビオディナミ」「ヴァン・ナチュール」など、たくさんあってなかなかわかりづらいところもありますね。でも、まずは大きな定義として「有機農法」という枠を考えてみてください。その中で、造り方の違いなどで細分化していると思えばいいでしょう。

ただ、「オーガニック」という場合は、畑だけではなく醸造する過程もまた重要になってきます。すべての過程でオーガニックであるということ。亜硫酸を添加していないかどうか、運搬はどうしているかなど、細かく気を配るポイントがあって、それをクリアしているかどうかということも考慮しなければなりません。

——オーガニックかどうかを見極めるのに、どうしたらいいのでしょうか？

谷川　ボトルに貼られている認証マークは参考になると思います。認証団体によって基準が細かく異なりますが、最近ではオーガニッ

オーガニック・ワインとは

化学的な農薬、肥料、除草剤を使用せず、
動物のフンや植物を発酵させたものなど、
自然由来の肥料を使用してブドウを栽培。
そのブドウで造られたワインのこと。

オーガニック

ビオディナミ農法	オーストリアの人智学者、ルドルフ・シュタイナーが提唱した有機栽培農法の一種。農薬の代わりに薬草などを用い、天体の運行に合わせて作業を行う。
ビオロジック農法	化学肥料や化学合成肥料などを使用せずに栽培する農法。肥料も自然由来のもを使用。
リュット・レゾネ（減農薬栽培）	完全無農薬ではなく、農薬や化学肥料などは極力使用しない栽培方法。害虫や病害による被害に応じて必要な範囲で農薬を使用する。

ORGANIC WINE

Q オーガニック・ワインはどうやって見極めたらいいの？

オーガニック認証機関が厳密な基準をクリアした畑と生産者、醸造者、そして生み出されたワインには認証マークが与えられます。各国、各地域の認証団代によって、その基準も異なりますが、ワインのバックラベルなどにシールが貼られているので、ご参考に。



クを推奨するために少し緩やかな基準を設けているところもあります。自分が求めるワインはどんなものなのかによって、どのマークを頼りにすればよいかを知っておくといいかもしれませんね。

――ここ数年は日本でもオーガニック・ワインの需要が高くなっています。世界的にも注目を集めていると聞きますが、昨今のオーガニックブームには、何かきっかけがあったのでしょうか。

谷川　社会情勢の影響が大いにあると思います。バブル崩壊からリーマンショックまで、いわゆる「失われた20年」があります。日本の市場で考えると、モノが溢れて、中程度のクオリティーの商品が増え、人々はそれに満足するという状況がどんなカテゴリーでも見られました。そんな中、健康志向が芽生えてきます。健康に良いものを求める人たちが食べ物に気を使うようになり、「有機」に注目が集まる。安心で、さらに美味しければそんなうれしいことはない。そうやってどんどん広がっていくわけです。オーガニック・ワインもその流れに乗っていると思います。

――「オーガニック」であることのメリット、よい点とは何でしょう。

谷川　ワインをはじめ、食べ物や飲み物は「美味しい」ことが一つの価値になります。そこに「オーガニック」という要素が加わるとさらに「安心・安全」「健康に良い」、あるいは「エコ」「地球にやさしい」などという付加価値が付く。美味しいワイン、飲みたいですよね。それが体に決して悪くなく、むしろ社会を良くすることにつながるとなれば、良い連鎖が生まれます。環境に負荷をかけない農業とワイン造りがそうして広がることは、ワイン業界だけではなく、地球全体のメリットにもつながるのではないでしょうか。

――環境を配慮する、というのは確かに現代社会においてとても大切な考え方です。しかし、上質のワインをオーガニックな方法でつくるのはかなり大変なのではないでしょうか。そうすると必然的に価格も上がる。消費者の中には「オーガニック・ワインは価格が高い」と思っている方も少なくないはずです。

谷川　価格の問題はシビアですよね。ただ、手ごろな価格で提供しているメーカーもたくさんあります。オーガニック・ワインを造るのに適した気候というのがあり、例えばチリやスペインなど、地中海性気候の地域は温暖で雨が少なく、害虫や病気の心配が少ない。だから低コストで有機農法を実践できるわけです。さらに、でき上がったワインはタンニン、酸、フェノールのバランスが良く、それがワインの劣化を抑えてくれるので余計な手を加える必要もありません。ワイン自体に〝体力〟があると運搬の

ORGANIC WINE 1

カヴァ・ムッサ・ブリュット・ビオ NV

Cava Mvsa Brut Bio

産地：スペイン／カタルーニャ州
品種：マカベオ35%、パレリャーダ35%、チャレッロ30%
希望小売価格：1850円（税別）
問い合わせ先：マルカイコーポレーション㈱

ヴァルフォルモッサ
スペイン、カタルーニャ州で1865年に創業した歴史あるワイナリー。代々家族経営で、「常に良いワインを造る」「ワインに自分たちの情熱を表現する」をモットーに、伝統を守り、魂を込めたワイン造りに励んでいる。

淡いレモンイエロー、断続的にやや細かい泡が立ち上る。白桃、カモミール、トースト、ジンジャーブレッドの香り。ジューシーでドライなフィニッシュ。味わいにもフルーツやトーストのニュアンスを感じる。生ハムとフレッシュな桃のサラダ仕立てに。



ORGANIC WINE 2

コノスル オーガニック シャルドネ 2018 年

Cono Sur Organic Chardonnay

産地：チリ
品種：シャルドネ100％
希望小売価格：1150円（税別）
問い合わせ先：㈱スマイル

ヴィーニャ・コノスル
チリのオーガニックワインのパイオニア的存在。1993年設立と、歴史はそれほど古くないが、わずか四半世紀で世界的ワイナリーに成長した。オーガニック栽培を核にしたサステナブルな運営が近年注目を集めている。

黄色いフルーツや洋梨、パイナップルの香り。シナモンやベーキングスパイスが奥行きを与える。味わいはボリューミーで、後半にかけて伸びる酸がストラクチャーを形成。ロースト豚肉にエスニックソース、ロティしたパイナップルを添えて。



おもな認証マーク

ユーロ・リーフ
EU加盟国で生産、包装された有機食品で基準を満たしているものには有機ロゴマークの表示が義務付けられている。

エコセール
世界最大のオーガニック認証団体。フランス、トゥールーズを拠点に85カ国以上が加盟している。

ABマーク
フランスの認証。土壌、栽培、加工、出荷に至る全課程で化学肥料や農薬、添加物などを一切含まない製品に与えられる。

ORGANIC WINE Q

オーガニック・ワインって価格が高いイメージが……



今回ご紹介したワインのように1000円台でも、美味しいオーガニック・ワインはあります。病害が少ないなどオーガニックに適した産地のワインは、人の手があまりかからず、高品質のブドウがたくさん育つのでコストが抑えられる。安くて美味しいオーガニック・ワインが生産できるのです。

ストレスにも耐性ができ、輸出入の上でもメリットがあります。そうしたことで価格を抑え、手に入りやすいオーガニック・ワインを実現してくれているのです。今回のラインナップの中では、スペイン・ナバーラ州の「ボデガス・アスル・イ・ガランサ」などはその好例で、バルデナス砂漠とピレネー山脈から吹く北風のおかげで病害を受けにくい。地の利を生かした自然な栽培をしていることが見て取れますね。

また、規模が大きく資本力のあるワインメーカーの中には組織でオーガニックに取り組んでいるところがあります。そうしたメーカーのワインは品質も味も安定していて、価格も手頃ですね。例えば「ヴィーニャ・コノスル」。チリのオーガニック・ワインのリーダー的存在で、「オーガニック」や「サステイナブル」に対する意識が高く、いろいろな方法に取り組んでいます。チリは気候的にも恵まれているので、常に新しい取り組みにトライしながら良いブドウ、良いワインを造り、低コストで提供できる。そして、スペイン、カタルーニャ州の「ライマット」。ヨーロッパで最大規模の自社畑を所有するワイナリーながら、今後すべての畑で有機認証を取得する取り組みを行っています。こうしたワインが消費者にとって「オーガニック・ワイン」のハードルを下げてくれていると思います。

——ワインの製法として、オーガニックに向いているものなどはありますか?

谷川　スパークリングにする、というのは有効な方法の一つですね。やさしく繊細なオーガニック・ワインに、炭酸ガスが入ることで品質が安定する。「ヴァルフォルモッサ」のカバなどは、もともとオーガニックに適した土地で栽培されているというのもありますが、カバにすることでより品質が安定しています。「ドネリ」のランブルスコもそうですね。100年以上の歴史を誇るランブルスコのリーダー的存在ゆえに有機栽培にも力を入れ、産地をけん引しています。

——「オーガニック」な造り方によって生まれる味わいの特徴は?

谷川　ドイツ、バーデン地方の「ハイリンガー」のワインは、やさしいタッチで飲み口が柔らかい。これはオーガニックな造りに由来するものだと思います。オーガニック・ワインでは亜硫酸の使用を極力減らしているか、あるいは使用しません。亜硫酸は、例えていうなら絵画の



「ヴィーニャ・コノスル」の畑に、生きる昆虫や虫たちのすみかとして、畑の一部に花やハーブを植え付けているところ。さまざまな植物や虫がいることによって生物多様性が高まり、ブドウの生命力も高まる

ORGANIC WINE 3

ハイトリンガー・ホワイト 2016年

Heitlinger White

産地：ドイツ／バーデン地方
品種：リヴァーナ、オーセロワ、シャルドネ、
　　　リースリング、ゲヴェルツトラミネール
希望小売価格：2200円（税別）
問い合わせ先：マルカイコーポレーション㈱



ハイトリンガー
ドイツで最も美食なエリアと言われるバーデン地方で「モダン&スタイリッシュ」をコンセプトにワインを造るワイナリー。南ドイツの温暖な気候に恵まれた有機栽培の畑で丁寧に手入れをした完熟ブドウから作られるワインは秀逸。

レモンイエローで透明度が高く、ほのかに気泡を感じる。黄桃とバラの華やかな香りに、リンデンやカモミールのニュアンス。まろやかな質感に、溶け込んだ酸と苦味のタッチでドライなフィニッシュに。シャルキュトリ、ハーブを練りこんだソーセージと。

ORGANIC WINE 4

ランブルスコ・レッジャーノ ビオ・アマービレ NV

Lambrusco Reggiano Bio Amabile

産地：イタリア／エミリア・ロマーニャ州
品種：ランブルスコ85%、ランチェッロッタ15%
希望小売価格：1360円（税別）
問い合わせ先：モンテ物産㈱



ドネリ
家族経営のランブルスコの造り手の中では最大グループとして知られる「ドネリ」。創業者、アドルフォ・ドネリ氏の情熱と、エミリア・ロマーニャという土地への愛情が込められたランブルスコは世界中で愛されている。

カシスやアメリカンチェリー、ドライローズのニュアンスで、鉄分やクローヴなどの香りも。クリーミーな味わいで中盤に穏やかな酸を感じ、後半はチェリーなどのフルーツ香が口中の満足度を高める。ピッツァ・マルゲリータと一緒に。

ORGANIC WINE 5

コノスル オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン カルメネール シラー 2017年

Cono Sur Organic Cabernet Sauvignon & Carmenere & Syrah

産地：チリ
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン49％
　　　カルメネール26％　シラー25％
希望小売価格：1150円（税別）
問い合わせ先：㈱スマイル



ヴィーニャ・コノスル
ニューワールドのスピリットを伝える、表現豊かで革新的なプレミアムワイン造りをコンセプトにするチリのワイナリー。有機農法とサステナブルな取り組みが、オーガニックワインのトレンドをリードしている。

カシス、ブラックベリー、スミレ、鉄分、ヴァニラ、クローヴ、ややアーシーなニュアンス。横に広がる酸とタンニンで引き締まったボディに。後半は上品な黒系果実とミーティなタッチ。あんこうのロティ、ブラックペッパーをきかせた赤ワインソースで。



残念ながら、そのような根拠は証明されていません。亜硫酸が頭痛の原因だという説もありますが、オーガニック基準で最低限に抑えているとはいえ、ワインの醗酵過程で微量ながら生み出される物質なので……。ワインに限らずお酒は適量を保ち、楽しく飲みたいですね。

Q オーガニック・ワインは飲んでも二日酔いや頭が痛くならないって本当？

ORGANIC WINE

額縁のようなもので、ワインに輪郭を与え、印象をくっきりと形作るような役割もしています。なので逆に、亜硫酸を使わないワインは、やさしいタッチに仕上がることが多いですね。

――ソムリエとして、オーガニック・ワインをサービスする上で心がけていることは？

谷川　最も重要なのは「美味しく楽しんでいただくこと」です。有機栽培のブドウを使い、なるべく人的介入をせずに自然に造ったワインの中には、いわゆる「オフ・フレーバー（不快臭）」があるものもあります。それを、ワインの個性と捉える場合もありますが、ソムリエがいて食事と一緒にワインを楽しむレストランではなかなか難しい。レストランのソムリエとして、私の場合はオーガニック・ワインをテイスティングしてみて自分なりに三つの基準を設けて考えています。まずは、オフ・フレーバーがなく美しく仕上がっているワイン。そして、オフ・フレーバーがあってもそれがワインの特性の一部としてほかの要素を引き立てているもの。例えば、ヨーロッパなどの伝統的産地では、オフ・フレーバー的な香りが昔ながらの味わいの特徴として捉えられているものがあります。そうしたものはあくまでも「個性」であり、そこを好む方もいらっしゃるので、ラインナップの一つとして考えるべきだと思っています。そして、明らかにネガティブなオフ・フレーバーが出ているもの。これは、私は扱わないようにしています。

「オーガニック」は体にも環境にもやさしい、それは素晴らしいことですが、やはり「飲んで美味しい」ことが大切です。プロであるソムリエがワインをセレクトすることで、本当に美味しいオーガニック・ワインに触れていただけるよう心掛けています。

――オーガニック・ワインの今後は？

谷川　オーガニック・ワインのニーズは、これからも増えていくと思います。「オーガニック」は、生き方のチョイスの一つであると私は考えます。少しでも健康・健全に、そして少しでも世界をよくしようという姿勢。そうした考えを持つ生産者が、人にも環境にもやさしいワインを造り続けることで、消費者の意識も変わってくるのではないでしょうか。ワインに興味がなかった方が「オーガニック」という切り口からワインを好きになってくれたら、それはとてもうれしいことですね。



ニワトリを放し飼い。雑草や虫を食べてくれ、土が撹拌されることよって土壌にもいい影響を与える

ORGANIC WINE 6

フィエスタ 2017 年

Fiesta

産地：スペイン／ナバーラ州
品種：テンプラニーリョ 60%、ガルナッチャ 40%
希望小売価格：1200円（税別）
問い合わせ先：㈱モトックス



ボデガス・アスル・イ・ガランサ
ブルゴーニュ地方やニューワールドで経験を持つ若い醸造家3人が「自分たちが理想とする自然なワイン造り」を実践すべくスペイン北部のDOナバーラで、2000年に立ち上げたワイナリー。テロワールを自然に表現するエレガントなワインを産出。

カシス、ボイズンベリー、シナモン、クローヴなどの複雑な香り。快活でフレッシュな酸が芳醇な味わいを形成、成熟したタンニンで、フルーツを伴いつつドライフィニッシュに。仔羊のローストにぴったりで赤ピーマンの煮込みを付け合わせに。

ORGANIC WINE 7

ハイトリンガー・レッド 2014 年

Heitlinger Red

産地：ドイツ／バーデン地方
品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、レンベルガー
希望小売価格：1950円（税別）
問い合わせ先：マルカイコーポレーション㈱



ハイトリンガー
ドイツ最南端のブドウ栽培地域バーデン地方は、温暖な気候に恵まれた土地。そのバーデン地方、クライヒガウで、有機栽培のブドウを使ったワイン造りを行っている。伝統とは一線を画すスタイリッシュなアプローチが人気。

ラズベリーにザクロのタッチ、後半にシナモン、リコリス、イチジクが香る。しなやかな酸と細かいタンニンがスレンダーな味わいで赤系果実やスパイスが口中に現れる。オナガダイのロティ、ノイリーを利かせたソースとフレッシュコリアンダーを添えて。

ORGANIC WINE 8

ライマット オーガニック ボイラ 2017 年

Raimat Organic Boira Garnatxa Negra

産地：スペイン／カタルーニャ州
品種：ガルナッチャ・ネグラ100%
希望小売価格：2000円（税別）
問い合わせ先：国分グループ本社㈱



ライマット
カタルーニャ州東部のリェイダに広大なブドウ畑を有するワイナリー。90年以上にわたって行なってきた栽培手法は、環境への影響を最小限に抑える持続可能な方法として高く評価され、EUオーガニック認証を得ている。

明るいチェリーレッド。カシス、ボイズンベリーやレザーの香り。味わいのエントリーは凝縮度が高くボリューミー。そこから快活な酸とよく成熟したタンニンを感じ、後半にかけてドライな仕上がりに。馬肉のステーキと相性が良い。

コノスル

安心・安全・健全なワイン造りで 世界をリードするワインメーカー

チリのオーガニック・ワインの先駆けとして、常にイノベーティブであり続ける「コノスル」の魅力を、ソムリエの谷川雄作氏が語る。



text by Miki NUMATA, photographs by Satoshi SHINTANI

（左から）
『オーガニック　ソーヴィニヨン・ブラン2018年』
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
希望小売価格：1150円（税別）
『オーガニック　シャルドネ2018年』
品種：シャルドネ100%
希望小売価格：1150円（税別）
『オーガニック　カベルネ・ソーヴィニヨン／カルメネール／シラー 2017年』
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン49%、カルメネール26%、シラー 25%
希望小売価格：1150円（税別）
『オーガニック　マルベック2018年』
品種：マルベック100%
希望小売価格：1150円（税別）
『オーガニック　ピノ・ノワール2017年』
品種：ピノ・ノワール100%
希望小売価格：1150円（税別）

「この味とクオリティーをこの価格で提供しているというのはすごい。簡単なことではありませんよ」

「ヴィーニャ・コノスル」のオーガニックシリーズをテイスティングした谷川雄作氏が、思わず口に出した言葉だ。

「それぞれの品種の個性を生かしながら、最適なフルーツフレーバーを表現しています。ピノ・ノワールは、余韻に甘さを残しつつ酸とタンニンがしっかりストラクチャーを作っていてガストロノミーのレベル。マルベックは、フレッシュな状態を維持しながら成熟した果実味をきっちりと出しています。チリという土地がオーガニック・ワインに適しているということもありますが、何よりコノスルの表現の仕方が素晴らしい」


畑内に羊を放牧し除草を行わせる。またその糞は肥料として畑に還元

1993年の創業以来、ニューワールドのスピリットを伝えるプレミアムワインを造り続けるコノスルのトレードマークは、自転車。これは、農夫たちが毎日ブドウ畑を移動する時に使うもので、環境への配慮やサステナブルな取り組みを象徴しているのだという。

ほかにも、ブドウの搾りかすや茎で作った堆肥を灌漑用の貯水池の中で「コンポスト・ティー」として再利用したり、害虫であるブリトーを駆除するためにガチョウを飼うなど、環境に負荷をかけず、なおかつブドウが健全に育成できるよう、さまざまな知恵と工夫、そしてテクノロジーを利用している。

「コノスルは、枠組みに捉われず新たな方法を思い付いたらすぐに実践・実験してデータを取り、有効な方法を蓄積してより良いブドウ栽培、ワイン造りを開拓しています。そうやって資本を大きくしながら、企業としてのメリットだけではなく、世界をよくするための一つの選択肢としてオーガニックを実践している。非常に健全な姿勢だと思います」

環境にも人にもやさしいワインを、適正な価格で世界中に送り出すコノスル。健全な企業が送り出す安心・安全なワインが今、世界のオーガニック・シーンをリードしている。


仕込みが終わった後に不要になったブドウの皮や種、茎などを醗酵して作られる天然の肥料


ワイナリーの一部を改築して作られた、高価格レンジのピノ・ノワールを仕込むための専用セラー「マルタンセラー」


「ティエリー・マルクス・ジャパン」シェフソムリエ　谷川雄作氏

WASHINGTON & OREGON

二つのワイン産地の魅力を探る

ワシントン・オレゴン 2019ハーベストツアー リポート



アメリカ・ワシントン州とオレゴン州を訪ねる「ワシントン・オレゴン・ハーベストツアー2019」が、7月24日～8月2日の10日間の日程で行われた。春に開催された「ワシントン・オレゴン・ワイン・エクスペリエンス2019」の受賞店の代表者6名を含む総勢10名は、数多くのテイスティングを交えながら30数名の生産者たちとの交流を深めた。その様子をリポートする。

左：ワシントン州シアトルのダウンタウンに、25～30ほどの小規模ワイナリーのテイスティングルームや試飲スペースが移転してくる予定。新たな情報発信基地としても期待できる
中：玄武岩。頑強に見えても簡単に割れるのでブドウの根は地中深く伸びる
右：日本の佐藤錦似で甘味と酸味が絶妙のチェリー

text & photographs by Fumiko AOKI
cooperation by the Oregon Wine Board & Washington State Wine Commission

ワインだけではない魅力の宝庫

成田からアメリカ・ワシントン州の最大都市シアトルまでデルタ航空で約9時間。シアトルにはIT企業のアマゾン本社やマイクロソフト本社があり、物価高騰中のシリコン・ヴァレーより、昨今注目度が高い。州産のホップやリンゴ、チェリーは全米一の生産量を誇る。カスケイド山脈の最高峰レーニア山と同名のレーニアチェリーは7月がまさに旬、その魅力にハマった。オレゴン州のブルーベリーは日本のマーケットでもよく目にするが、太陽を感じる旨さだ。

1976年のパリ・テイスティングを軸にして

1977年、ワシントン州ワラ・ワラに、第1号ワイナリーの「レオネッティ・セラー」が完成する。前年に行われたパリ・テイスティング*で、ナパ・ヴァレーの名は世界中に知れ渡っていた。そして、1990年代になり、ワシントン最大規模の「シャトー・サン・ミッシェル」は世界を視野に入れたワイン造りに着手した。

一方のオレゴン州は、カリフォルニアから移住したデイヴィッド・レット氏が1966年にダンディ・ヒルズ にピノ・ノワールを植樹し、「ジ・アイリー・ヴィンヤーズ」を設立。パリ・テイスティングの3年後、パリで開催された「ゴ・エ・ミヨ」主催の審査会でジ・アイリーのピノ・ノワールが3位になり、その結果に驚いたブルゴーニュの生産者が再度審査会を計画。その時のリーダーがロベール・ドルーアン氏で、今度は彼が1位、ジ・アイリーが2位となり、その出来事が両家を結びつけ、暗中模索だったオレゴンの生産者に一筋の光明を注ぎ込んだ。

オレゴン州ウィラメット・ヴァレーにある「イーラス」のワインメーカー、ゲイリー・ホーナー氏は、「50年経過した今言えることは、何の指針もなかった時代、互いに協力してもの作りをするという精神に長けていた人たちがいたこと」と述懐していた。

ツアーメンバーを温かく迎えてくれた現地の人々の熱き思いが、この誌面に反映されていれば本望だ。

＊1976年、「アカデミー・デュ・ヴァン」の創始者スティーヴン・スパリュアが主催したブラインド・テイスティングにおいて、無名のカリフォルニアワインがフランスワインに勝利した事件。



ワシントン州とオレゴン州のおもなAVA
（ブドウ栽培指定地域）



ワシントン州　AVA コロンビア・ヴァレー

王者の風格を備えるワシントン州最大のワイナリー

シャトー・サン・ミッシェル

CHATEAU STE. MICHELLE

伝統的木樽で熟成させたリースリングの2017年ヴィンテージを、セラーマスターのダニエル・リドリー氏とエノロジストのホリー・M・ウェルズさんとテイスティグ



「シャトー・サン・ミッシェル」はシアトル郊外のウッディンヴィルにある白ワイン専門の醸造所だ。赤ワインについてはワシントン州南部ホース・ヘブン・ヒルズに位置する醸造所が管轄している。ワシントン州最大を誇るワイナリーらしい明確な棲み分けである。



『エロイカ』の最高レンジ、甘美な貴腐ワイン『エロイカ ゴールド』

世界の銘醸家とコラボレーションの先駆者

カリフォルニア・ワインのカリスマとして名高いアンドレ・チェリチェフ氏をコンサルタントに招聘し、多くの変革をはかり、その後、トスカーナの名門「アンティノリ」やモーゼルの老舗「ドクター・ローゼン」とのコラボレーションを実施。なかでも秀逸なリースリングは、ローゼン博士と組んでリリースした『エロイカ』。ベートーベン第3番交響曲「英雄」をネーミングにしたアイテムは、ワシントン州屈指のリースリングとして高い評価を受けている。

世界でオンリーワンのワイン造り

人気のビジター向けブレンド体験にチャレンジした。ワインについて説明を受けた後、試飲してブレンド比率を決め、自分だけのオリジナルワインを完成させる。

使用するのは「シャトー・サン・ミッシェル」が所有する「コールド・クリーク・ヴィンヤード」と「カヌー・リッジ・エステート・ヴィンヤード」から収穫したワイン。

前者は1973年に植樹した最古のブドウ畑の一つで、カベルネ・フランは複雑でスパイシー、メルロは凝縮感があり、カベルネ・ソーヴィニヨンは緻密でパワフル。後者はコロンビア川沿いの急斜面で絶えず強風が吹きつけるホース・ヘブン・ヒルズにあり、風の抵抗を受けたブドウは果皮が厚く、日較差によりきれいな酸が残る。メルロは快活でエレガント、カベルネ・ソーヴィニヨンはピュアでバランス良好。これら五つに、単独でも味わい深いコロンビア・ヴァレーのマルベックが入る。

2015年ヴィンテージは熟成による変化が感じられ、特出できる畑のワインはどれも魅力的。ワインを手にメンバー全員慢心の笑顔。充実感があり、何より、唯一無二の体験だった。



左からマルベック、カベルネ・フラン、メルロ（カヌー・リッジ、コールド・クリークの順）、カベルネ・ソーヴィニヨン（カヌー・リッジ、コールド・クリークの順）





左：ブレンド体験。シリンダーでワインを正確に計量。要予約、料金：一般125ドル、会員95ドル
右：ホース・ヘブン・ヒルズにあるカヌー・リッジの畑で強風に耐えるメルロ

問い合わせ先：(株)ファインズ　TEL.03-6732-8600

ワシントン州 AVA ワラ・ワラ・ヴァレー

ワシントンの大地がワインにもたらす威力

レコール No. 41

L'ECOLE NO.41

溶岩によって形成された玄武岩はもろくて崩れやすい





オーナーのマーティ・クラブ氏自慢の『エステート・ファーガソン2011年』

ワラ・ワラの古い校舎をワイナリーに改築し、この地区で3番目となるワイナリー『レコールNo.41』の2代目マーティ・クラブ氏は、2014年に「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード」で名誉あるインターナショナルトロフィーを獲得。ワシントンのプレミアムワインの牽引に努めている。受賞した『エステート ファーガソン2011年』は玄武岩土壌から生み出されるミネラルや鉄分が顕著で、ワインには独特の複雑味がある。

その謎をクラブ氏が解明してくれた。向かった先は「ファーガソン・ヴィンヤード」。2千万年前に起きた火山活動で溶岩が流出し、玄武岩の台地が形成された畑である。ヴァレー・フロアは表土が厚いので、玄武岩は見えないが、標高450メートルに位置するファーガソン畑は表土が薄いので露出した岩肌が観察できる。

「マグネシウムが豊富で、崩れた砂には鉄分が含まれているため、それらがワインに表現される」との解説に、改めて大地の威力を感じた。



左から『ダンハム セラーズ カベルネ・ソーヴィニヨン XVII 2011年』『レコール No.41 エステート・ファーガソン 2011年 マグナム』『ウッドワード キャニオン カベルネ・ソーヴィニヨン アーティスト シリーズ 2002年 マグナム』

ワシントン州 AVA ワラ・ワラ・ヴァレー

ワールドクラスのファインワイン造り

ウッドワード・キャニオン

WOODWARD CANYON



「レコールの卒業生で一番の年長者、在学中は野球チームに属していた」と語るオーナーのリック・スモール氏は、ワラ・ワラ地区を誰よりも知り尽くしている見識者である。1981年に同地区で「レオネッティ・セラー」に次いで2番目となるワイナリー「ウッドワード・キャニオン」を創業。当初はカベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネ、リースリングだったが、今はカベルネ主体でシャルドネと少量のソーヴィニヨン・ブランを手掛ける。量より質を目指すオーナーは、現在ワシントンのトップ生産者たち（「クィルシーダ・クリーク」や「パワーズ」など）と共同所有で、銘醸畑「シャンプー・ヴィンヤード」から最高品質のブドウを確保している。



『アーティストシリーズ』は、1992年から造り始めたアイテムで、ラベルを描くのは地元の作家たち。2002年ヴィンテージは、ダークフルーツや甘草、モカやレザー、質感の良いタンニン、マグナムだけに熟成具合も穏やかだった。

上：合同テイスティングで、左から「レコール」のクラブ氏、「ダンハム・セラーズ」のジョアン・ダンハムさん、リック&セーガー・スモール親子
左：ワラ・ワラの先駆者ラベル『オールドヴァインズ』には彼らの肖像と裏ラベルには人物のストーリーが記されている

ワシントン州 AVA コロンビア・ヴァレー

若者層をターゲットにした缶ワインも好調

グース・リッジ
GOOSE RIDGE



4代目のテイラー・モンソンさんはブランド&セルースマネージャー(左)、女性ワインメーカーのケイシー・コブルさん

1950 年代、果樹園と牧場を主体にしていたモンソン家がワイン界に参入し、今では『グース・リッジ』『トールセージ』『ストーンキャップ』などの自社ブランドのほか、ノースウエストのワイナリーとも提携しながら事業を展開。豊富な生産量を誇る。リンゴではシードルを生産、アウトドアや若者層をターゲットにした缶ワインや缶スパーリングも力を入れている。ファミリー経営で4 人の子供はワイナリーに参画。

ワシントン州 AVA コロンビア・ヴァレー

コンセプトはワールドクラスのワイン造り

ロング・シャドウズ & ナイン・ハッツ
LONG SHADOWS & NINE HATS



『ペデスタル』はフランスのワイン醸造コンサルタントのミシェル・ロラン氏、『サッジ』はトスカーナの「アンブロージョ&ジョヴァンニ・フォロナリ」とのコラボワイン

世界の銘醸家とのコラボを成功させ、ワシントンのワイン業界に大きな貢献をした「シャトー・サン・ミシェル」のアレン・シュープ元 CEO の義息、デーン・ナルバイツ社長（写真右）が仕切る2ブランド。『ロング・シャドウズ』(ワイナリーはウッディンヴィル）は著名ワインメーカーと組んだ少生産の高級品。『ナイン・ハッツ』（ワイナリーはワラ・ワラ・ヴァレー）は 9 品種を使ったリーズナブルなワイン。シアトルのダウンタウンにある複合施設で試飲ルームを展開中。

ワシントン州 AVA ヤマキ・ヴァレー

ゼクトで培ったスキルを生かしたスパークリング

トレベリ・セラーズ
TREVERI CELLARS



ワインメーカーは父の教えを受けた2代目クリスチャン・グリーブ氏

ハーベストツアーメンバーのためにワシントンワイン協会がウエルカムドリンクとして選んでいたのが「トレベリ・セラーズ」。ワシントン州唯一のスパークリングワインの造り手。ドイツ移民のジャーガン・グリーブ氏が 2010 年に立ち上げ、ピノ・ノワールやシャルドネだけでなく、母国の固有品種リースリング、ミュラー・トゥルガウ、ゲヴュルツトラミネール 100 パーセントの単一品種や、シラーをブレンドした若干の甘口ロゼまで生産している。

ワシントン州 AVA コロンビア・ヴァレー

創業40年、パーカーポイント100点の常連

クィルシーダ・クリーク
QUILCEDA CREEK



ジョン・D・ウェアジェネラルマネージャー（右）、ワインメーカーのアレックス・ステュワート氏

アレックス・ガリツィン氏が異業種からワイン界に参入して興したワイナリー。アンドレ・チェリチェフ氏が妻の叔父だった縁で助言を受け、ブドウはボルドー品種に注力。1983 年の初ヴィンテージがグランプリを獲得して以降、受賞歴を重ね、カルトワインの名声を得ている。栽培では気温が 38℃以上になると、ブドウ畑の葉にミストを散布するシステムを完備。ワインオークション用の大容量オリジナルデザインボトルは常に人気のアイテム。

ワシントン州 AVA レッド・マウンテン

すでにトゥーリガ・ナショナルを植樹！

ヘッジズ・ファミリー・エステート
HEDGES FAMILY ESTATE



真顔のクリストフ・ヘッジズ氏。「僕はフランス人だから笑わないよ」とのお言葉!

両親の祖国アメリカとフランスを視野においたワイナリー。地球温暖化を踏まえ、今年 6 月、ボルドーの生産者委員会が AOC ボルドー &AOC ボルドー・シュペリウールに関して新たな品種としてトゥーリガ・ナショナルほか数品種を認定したが、ヘッジズではすでにこの品種を植樹し、調査・分析中。レッド・マウンテン初のデメター(ビオディナミ農法)*取得者は、フランスのワイン界の動向に敏感である。

*ルドルフ・シュタイナーが提唱した有機農法。

ワシントン州 AVA ピュージェット・サウンド／AVA コロンビア・ヴァレー

ボルドースタイルと自根シラーの競演

デリール・セラーズ & ベッツ・ファミリー・ワイナリー
DELILLE CELLARS & BETZ FAMILY WINERY

1992 年創業の「デリール・セラーズ」は、2016 年ヴィンテージがちょうど25 回目の記念年。レッド・マウンテンのカベルネ・ソーヴィニヨン 100 パーセント『グラン・シエル』は圧巻の存在感。創始者&コンサルティングワインメーカーのボブ・ベッツ MW が仕切る「ベッツ・ファミリー・ワイナリー」はワシントン州最古のぶどう樹を基に植え替えをした 3 種の自根シラーを特別供出。「砂地で砂漠地帯のようにドライ、真冬は激寒ゆえにフィロキセラ禍はない」とスタンキー氏。

「デリール・セラーズ」のジェイ・A・ソロフ社長&共同パートナー(右)と「ベッツ・ファミリー・ワイナリー」のティム・シュタインケセールスディレクター





ツアーメンバーを感激させたワシントン州のシラー

ワシントン州 AVA ホース・ヘブン・ヒルズ

世界に通用するワインを手ごろな価格で

コロンビア・クレスト
COLUMBIA CREST



自社畑でブドウの解説をするVIPイベントコーディネーターのミシェル・ゲッチェルさん

1983 年に「シャトー・サン・ミッシェル」がワシントンにおける二つ目のラベルとしてオープン。さすがの資金力でボトルライン、醸造施設・容器等は充実。2009 年には『リザーブ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2005 年』がワイン・スペクテーター誌からワイン・オブ・ザ・イヤーを、2011年にはワイン & スピリッツ誌からアメリカン・ワイナリー・オブ・ザ・イヤーを受けた。その実力とコスパの関係は、消費者にとって何よりの指針だ。

オレゴン州 AVA シュヘイラム・マウンテンズ

小生産のさらに上質なピノ造り

ジェイ・クリストファー

J. CHRISTOPHER

ブルゴーニュの伝統的な製法で造るピノ・ノワールとロワールスタイルのソーヴィニヨン・ブランの卓越した造り手サマーズ・クリストファー氏。共同株主だったドイツのローゼン博士に持ち株すべてを売却しオーナーからは外れたが、今後は自分が求める小生産の上質なピノ造りに専念することになる。自根の『シュヘイラム・マウンテンズ　メディチ・ヴィンヤード』の果実感と凝縮感とミネラル感と口中での丸みは見事！



生産しているワインのラベルは、海洋性土壌か火山性土壌が読み取れるので比較の好例

ワシントン州 & オレゴン州 AVA コロンビア・ゴージ

ブルゴーニュのDNAを感じさせる品格あるピノ

フェルプス・クリーク・ヴィンヤード

PHELPS CREEK VINYARDS

コロンビア川を挟んだワシントンとオレゴンの生産者によって構成されているコロンビア・ゴージ。パイロットの経歴を持つロバート・モルス氏はオレゴン側のフッドリバーにある火山性土壌の畑を購入。ブルゴーニュのジュヴレ・シャンベルタンにある「ドメーヌ・ロワ」4代目当主アレクサンドリーヌさんのワインを味わい、気に入り、プロジェクトに勧誘。『キュヴェ アレクサンドリーヌ ピノ・ノワール』はエレガントかつシームレス。メンバー全員を納得させたピノ・ノワールだった。


自国とオレゴンを行き来しているアレクサンドリーヌさん（右）は「ブルゴーニュを目指しているのではなく、我々ならではのワインを造りたい」とコメント。オーナーの娘ベッキーさんも経営に参画

オレゴン州 AVA ダンディ・ヒルズ

企業価値を示すB Corp取得の先駆者

ソーコル・ブロッサー

SOKOL BLOSSER

ブドウ栽培のみならず、環境やビジネスにも注力してきた「ソーコル・ブロッサー」は、750余りあるオレゴンのワイナリーの中で、社会的にも注目度が集まるB* Corpを取得している7ワイナリーの一つだ。施設内の電力はソーラーパネルで30パーセント賄うことができる。創始者はオレゴンワインのパイオニアとして君臨し、2代目アレックス氏とアリソン氏は共同社長として活躍中。3世代目となる息子に帝王学を実践している点は先駆者らしい決断だ。


母アリソン・ソーコルさん主宰のディナーに同席した長男ダリオくんはリトル紳士

*B Corp（B Corporation）は2006年に米国ペンシルバニア州の非営利団体B Labにより発足。業界を問わず全ての企業が認証の権利を持つ。利益重視ではない"良い会社"認証。

ワシントン州 & オレゴン州 AVA コロンビア・ゴージ

2018ワシントンワインメーカーズ・オブ・ザ・イヤー

シンクライン・ワイナリー

SYNCLINE WINERY

2018年のメーカーズ・オブ・ザ・イヤーに輝いた「シンクライン・ワイナリー」のジェームズ・マントン氏。ファミリー経営でローヌ品種を主体にしたワイン造りをしている。オーストリアの固有品種グリューナー・ヴェルトリーナーのスパークリングは、品種と相性の良いアカシアの樽やコンクリートエッグも活用したノン・マロタイプ。切れが良く、白コショウの要素も感じる味わい。泡ラバーの好奇心をそそるアイテムだった。


オーストリアでなく、コロンビア川沿いでアカシア樽を使うこだわりも新たな驚き

オレゴン州 AVA ダンディ・ヒルズ

オレゴン州のスパークリングワインを牽引

アーガイル・ワイナリー

ARGYLE WINERY

核を成すのはダンディ・ヒルズとエオラ・アミティ・ヒルズにある自社畑のピノ・ノワールとシャルドネ。スティルワインだけでなく、スパークリングワインも手掛け、スパークリングの分野ではオレゴンのリーダー格。「地球温暖化でドザージュ量も変化している。10年前は8～12g/lだったが今では4～8g/ l」とワインメーカーのネイト・クロスターマン氏。注文を受けて出荷の都度デゴルジュマンするDISGORGED ON DEMAND® へのこだわりも出色。


ランチに登場した限定発売の『スピリッツハウスリースリング』はドライで洗練された風味

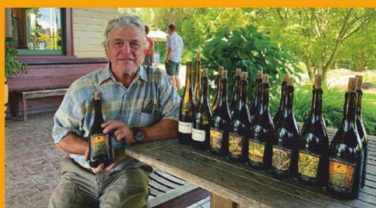
オレゴン州 AVA ヤムヒル・カールトン・ディストリクト

後進への指針作りに5年を要して

ケン・ライト・セラーズ

KEN WRIGHT CELLARS

「ウィラメット・ヴァレーの95パーセントの品質は良くない。しかし、5パーセントは世界的に認められるものができる。ゆえに、後進には間違いのない指針が必要だと考えた」とヤムヒル・カールトンの開拓者ケン・ライト氏。畑の視察では表土から地中の母岩までを示し、「根が母岩に届いて初めてワインに味わいが出る」と続けた。試飲ではメンバーに海洋性土壌と火山性土壌の2種のワインの利き比べをさせながら、双方の違いを丁寧に解説。オレゴンの土壌について語らせたら、この人の右に出るものはいない。


ケン・ライト氏。「海洋性土壌は濃い赤色、黒い果実、火山性土壌は赤い果実のプロフィールなので、ワインを試飲する時はどちらの土壌か意識しながら味わうことが大切」とのアドバイスが


左から順に雑草、表土、細かくて壊れやすい砂、大きな石ころ、母岩

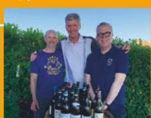
オレゴン州 AVA ダンディ・ヒルズ

オレゴンに適したシャルドネのクローン

ドメーヌ・ドルーアン・オレゴン

DOMAINE DROUHIN OREGON

オレゴンワインの立役者「ジ・アイリー・ヴィンヤーズ」と「ドメーヌ・ドルーアン・オレゴン」による合同テイスティングでは、フラッグシップワインやオールドヴィンテージを試飲しながら両家の関わりやワイン造り等を解説。ドルーアンはアメリカでデジョン・クローンが入手できるまで待ってシャルドネを植樹、1996年に初リリースしたが、「オレゴンでも世界基準のシャルドネができる時代になってきた」とデヴィッド・ミルマン氏。シャルドネ再燃の動き、実感！


フィリップ・ドルーアン氏を囲んで「ジ・アイリー・ヴィンヤーズ」のオーナー、ジェイソン・レット氏（左）と、「ドメーヌ・ドルーアン・オレゴン」のマネージングマネージャー、デイヴィッド・ミルマン氏

オレゴン州 AVA ウィラメット・ヴァレー

ビオディナミでは北米最大級

キング・エステート
KING ESTATE

2016 年に所有地約 400 ヘクタールすべてがデメターの認証を受け、北米一のビオディナミ実践ワイナリーとなった。レストランでは農園の野菜や果樹、自家製パンやシャルキュトリ、ハチミツ等を提供。ピノ・グリの信奉者が手掛ける『ブラン・ド・グリ』はシャンパーニュの規定品種ピノ・グリを 8 年間熟成、ドザージュは7g/l。スリムでドライながら余韻に旨味。オーナーファミリーのジャスティン・キング氏はプロのギタリストとしても活動している。



60ケースの希少ピノ・ノワール『7 ROWS 2016年』は無清澄、無濾過、18カ月の樽熟成



ブラン・ド・ブランではなく、ブラン・ド・グリ呼称のスパークリング

オレゴン州 AVA ウィラメット・ヴァレー

社会貢献活動にも熱心なワイナリー

エイ・トゥー・ゼット・ワインワークス
A TO Z WINEWORKS

2001 年に創業したこのワイナリーは、オレゴン州第 2 の生産量を誇り、州一帯にまたがる契約農家からブドウを購入してカリテ・プリなワインを提供。2007 年に買収した「レックス・ヒル・ワイナリー」はウィラメット・ヴァレーのブドウのみで造る年間 1 万ケースのコレクターズアイテム。2 ブランドは「レックス・ヒル・ワイナリー」の醸造施設で運用。ミツバチが描かれたリースリングの収益の一部は Bee health fund に寄付。社会貢献にも関心が高い。



2ブランドを統括しているワインメーカーのマイケル・デイヴィス氏

オレゴン州 AVA ウィラメット・ヴァレー

飛躍的に伸びているロゼ

イーラス
ERATH

1969 年に故デイヴィッド・レット氏とともにブドウ樹を植樹したオレゴンの古参ワイナリー。現在のワインメーカー、ゲーリー・ホーナー氏は薬剤系企業からワイン業界への転身を図り、ワシントンからオレゴンに移り住み、夢を叶えた人物。今年で 17 年目になる。その彼が語っていたのが、ロゼの躍進。3 年前、3000 ケースからスタートしたが、今年は 3 万 2000 ケースを早々に完売。国内消費主体で、特にフロリダやテキサスが快調とのこと。



「創立当時200ケースだった生産量は30万ケースに。うちオレゴン・シリーズのピノは25万ケース、12の単一畑があり、それらは200～800ケースの生産」とゲイリー・ホーナー氏

存在感ある多彩なワイン

キラリと光るワイン、温故知新のワイン、最新AVA情報を交えながらの5アイテム。

レジェンドのピノ・グリ
ジ・アイリー・ヴィンヤード ピノ・グリ・エステート1997年
ピノ・グリ



故デイヴィッド・レット氏の「ワインがよくできたかどうかは、熟成してからでもよいものである」との言葉を反映したワイン。

手作り感のあるシラー
スティルヘッド・ラン・ヴィンヤード シラー2016年
シラー



2000 年に創設された小規模ワイナリー、オレゴンの「ツウィル・セラーズ」が手掛ける味わい深いシラー。ビオディナミも導入。

120超えのオレゴン・ジン
オールド・ヴァイン ジンファンデル 2017年
ジンファンデル



1800 年代に植樹されていたジンファンデルをオレゴンの「パインズ・ヴィンヤード」が 1986 年に復活させた。果実味 & 重厚感。

自然と調和するスパークリング
パック2018年
アルバリーニョ



生産者はコロンビア・ゴージのワシントン側にある「アニチェ・セラーズ」。創業者兼女性ワインメーカーのレイチェル・チェさんの手によるヴィーニョ・ヴェルデタイプ。

大地から舞い上がる不死鳥
ボーン・オブ・ファイアー カベルネ・ソーヴィニヨン 2017年
カベルネ・ソーヴィニヨン



「シャトー・サン・ミッシェル」のニューフェイス。バーンは近々、新 AVA に認証される予定。パワフル&エレガント。

オレゴン州　AVA エオラ・アミティ・ヒルズ

溶岩のエネルギーが集約したヴィンヤード

クリストム・ヴィンヤーズ
CRISTOM VINEYARDS

オーナー&ワイングロワーのトム・ゲリー氏。「クリストム」はトムと姉のクリスティーンを併せたネーミング

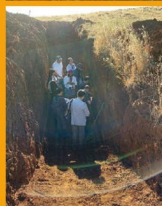


1992年創業の「クリストム・ヴィンヤーズ」はオレゴン州のエオラ・アミティ・ヒルズにある。標高210メートルに位置する「アイリーン・ヴィンヤード」は創業者の妻の名が付いた自社畑で、ここにはオレゴンを特徴付ける二つのタイプの土壌が存在している。

最初の畑はコロンビア・ヴァレー玄武岩で、1500～2000万年前の火山活動で流れ込んだ玄武岩が母岩である。乾燥しているウィッツェル土壌で、オレゴンでは、エオラ・アミティ・ヒルズの一部に少量分布している。二つ目は典型的なジョリー土壌。表土は深いが掘り起こしていくと玄武岩が出てくる。粘土を多く含むので、同じ火山性の土壌でも保水性あり、水がある分、ブドウは長い間成長することができる。

畑の栽培者は10年以上の経験を持つ人が多く、それぞれの区画の特徴をよりよく理解し、シングル・ヴィンヤードはできるだけ自然のままを心掛けている。





上：コロンビア・ヴァレー玄武岩は乾燥した黒い土壌。白い部分は風化した箇所
下：粘土を含み、保水性があるジョリー土壌

新しい話題として、今年1月に新AVAヴァン・ドゥーザー・コリドーが認証された。太平洋からの強い風が吹き抜ける場所で、夜中の1～3時ごろに風速30キロメートル以上の冷気が通過する。それにより、ブドウにはきれいな酸が残る。今年植樹したばかりのシャルドネの畑がその中心にあたる。ピノ・ノワールと同格の酒質のシャルドネの完成が約束された地である。



ピノ・ノワール4アイテム。最左の『マウント・ジェファーソン・キュヴェ』はシングル・ヴィンヤードでなく、自社畑のブドウ（60～65パーセント）と購入ブドウで生産。シングル・ヴィンヤードは左2番目から順に『アイリーン』『ジェシー』『ルイーズ』で、2016年ヴィンテージの味わいについては本文参照

単一畑のピノ・ノワールを利き比べ

『アイリーン・ヴィンヤード2016年』は1997年植樹。ヴァン・ドゥーザー・コリドーの風をもろに受けて育つ。溌剌とした明るい果実、しっかりした骨格と、爽快な酸が特徴だ。

『ジェシー・ヴィンヤード2016年』は1994年植樹。『アイリーン』同様のウィッツェルとジョリー土壌で、30～35度の急傾斜の畑で育ったブドウを使用。より濃い果実の味わい、旨味、複雑味、余韻の長さを持つ。

『ルイーズ・ヴィンヤード2016年』は、風の影響を受けない森に囲まれた畑のブドウから造られる。標高があって平らな畑と低部で傾斜がある畑の2ゾーンあり、収穫の時期も2～3週間異なる。濃い果実、赤系果実、タンニンはあるが酸はやさしい。

アイリーン・ヴィンヤードの最も標高の高い場所に今年植樹したばかりのシャルドネ



問い合わせ先：(株)中川ワイン　TEL. 03-3631-7979

豊かな自然がはぐくむ個性 オレゴン&ワシントン・ワイン

Oregon & Washington

Text by Mie NAMBA
photographs by Kentaro TAKIOKA

近年品質の良さや個性の多様性で注目を集めている
オレゴン州・ワシントン州のワイン。
その特徴や最新のトレンドをソムリエの田邉公一氏に聞いた。
また、蕎麦とワインの店を営むソムリエの杉浦康祐氏に
和食とのマリアージュも提案いただき
両州のワインとの相性を検証する。



田邉公一氏（左）
Kouichi TANABE

ワインディレクター。ワインスクール「レコール・デュ・ヴァン」講師。初台「アニス」、青山「アミュゼ」「MAIAM」ワインディレクター。各種ワインイベント監修、コメンテーター、プロモーション活動も積極的に行っている。2007 年「第6回 キュヴェ・ルイーズ ポメリーソムリエコンテスト」優勝。18 年 SAKE DIPLOMA INTERNATIONAL 取得

杉浦康祐氏
Yasumasa SUGIURA

「Lawry's The Prime Rib TOKYO」「Pasta House AWkitchen」「above Grill & Bar 」「蕎麦割烹こうもと」など、数々のレストランの立ち上げやマネージメント、さまざまな飲食コンサルティングを経て、今年 2019 年に独立開業、「㈱ Dreamtime Partners」を創設。代表取締役社長 兼「蕎麦割烹こうもと」支配人。JSA 認定ソムリエはじめ、飲食に関わるなど多くの資格を有する

隣り合いながらも個性が異なる二つの州

――オレゴン州とワシントン州のワインの特徴を、どのようにとらえていらっしゃいますか?

田邉　隣り合った州であるにも関わらず、特徴がまったく違う点が興味深いですね。一言で表現すれば、オレゴン州はブドウ生産の60パーセントがピノ・ノワールでブルゴーニュ的、ワシントン州はカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロが主なのでボルドー的と言うことができますね。ただし、オレゴン州は日照時間などのテロワールがブルゴーニュとは異なるため、熟れた果実や松のニュアンスを感じさせる、この地ならではの個性が生まれています。また、ワシントン州はリースリングも多く栽培しており、エレガントでドイツのように感じる独自の白を生み出していますし、ピュージェット・サウンドAVA（アメリカブドウ栽培地域）の赤は熟れていて力強さがあるため、一概にボルドー的とも言えません。それぞれ、フランスの銘醸地との共通点がありつつ、独自の個性を持つ産地と言えるでしょう。

杉浦　私は以前勤めていた店でアメリカのワインに触れる機会が多かったので、当店ではオレゴン州やワシントン州の品ぞろえに力を入れてきました。抜栓直後であっても酸が先立つことなく、美味しく飲むことができます。また、ピノ・ノワールの旨味はだし、ボルドータイプのワインには醤油や味噌に合うので、和食との相性は非常に良いですね。

田邉　二つの州はどちらも海に面していて海と山の影響を受けやすい。日本の中部や南部と似た環境なので和食にも合うでしょうし、特に魚介や野菜とは相性がぴったりです。

ワインの個性と和食とのマッチング

――それではそれぞれのワインをテイスティングしつつ、和食とのマリアージュも試していきましょう。まずはオレゴン州の『エステート・ルミネス・セブン・ヒルズ・ヴィンヤード 2016年』（レコールNo.41）から。

田邉　セミヨンが56パーセントなので、熟成させると蜜っぽさが出て、熟れた洋梨やリンゴの蜜のような香りがします。さわやかさが立っていて旨味やコクがあり、冷やしすぎないのがお勧めです。

杉浦　セミヨンは蕎麦の清涼感を殺さず、蕎麦つゆの旨味や甘味にも合うと思い、「山川わさびそば」を用意しました。

田邉　ソーヴィニヨン・ブランらしいグリーンのニュアンスが、蕎麦やワサビのハーブのニュアンスに合う

Oregon

［オレゴンワイン］

カリフォルニア州とワシントン州に挟まれたオレゴン州は、50年間で18のAVA認定地域を有する世界的なワイン産地へと発展した。ワイン用ブドウの収穫量は全米第3位、600を超えるワイナリーがワインを生産している。年間出荷量が5000ケースほどの小規模生産者が多く、ハイクオリティーワインがそろう。特にピノ・ノワールの個性は多様で、銘醸地として知られている。



Washington

［ワシントンワイン］

全米第2位のワイン生産量を誇る。ブドウ成育期間中は、カリフォルニア州に比べて日照時間が約2時間長くなるため、完熟した果実味と酸のバランスが取れたワインに仕上がる。現在13のAVAがあり、ワイナリー数は850を超える。40種以上のヴァラエタルを生産し、白と赤の生産はほぼ半分ずつ。意欲的なブレンドで個性的なスタイルのワインも多く、フードフレンドリーな味わいが魅力。

ので、ロジックに敵った組み合わせと言えるでしょう。蕎麦は日本酒との組み合わせが定番ですが、この白は熟成による蜜っぽさが日本酒にも通じるところがあります。

――次はワシントン州の『シャルドネ 2017年』（ウッドワード・キャニオン）です。

田邉 ワシントン州は雨が降りづらく日差しが強いため、シャルドネは酸を残すスタイルが多く、甘味ときれいな酸が特徴です。この白はアルコールに由来した甘やかさとリンゴ酸のような酸が調和していて、ワシントン州らしさが表れていますね。和食に合わせやすいと思います。

杉浦 シャルドネは甘味のある食材、特に熱を入れて甘味を引き出した野菜に合うので、「とうもろこしの天ぷら」がお勧めです。

田邉 私もとうもろこしのスープによくシャルドネを合わせるので、この料理にもぴったりではないでしょうか。同じく衣をつけて揚げた「ごぼうの黒胡椒揚げ」も、衣の油脂分とシャルドネの酸がマッチします。

――次は赤ワイン、『エステート・メルロ 2015年』（レコールNo.41）です。

杉浦 メルロが主体ですが、カベルネ・ソーヴィニヨンやカベルネ・フランも使われているので複雑さがあり、幅のある味わいで料理に合わせやすいのではないでしょうか。メルロは味噌に合うので、「鴨の朴葉焼き」はお勧めの組み合わせですね。付け合わせのなすの青い香りも、カベルネと同調します。

田邉 甘味やタンニン、ロースト香が、味噌や焼いた鴨と調和し、料理もワインも進んでしまう組み合わせですね。

――続いて『カベルネ・ソーヴィニヨン・アーティスト・シリーズ 2015年』（ウッドワード・キャニオン）です。

田邉 カベルネ・ソーヴィニヨンは、針葉樹のようなフレーバーか、黒い果実やシナモンのようなフレーバーの二つに大別されます。こちらは前者のタイプですね。

杉浦 実は先ほどの「ごぼうの黒胡椒揚げ」は、カベルネ・ソーヴィニヨンとのマリアージュを意識した一皿なんです。ごぼうの土の風味や黒コショウのスパイシーさに寄り添うと思います。

田邉 清涼感があることで揚げ



にしんの棒煮

身質がしっかりしたにしんを厳選。醤油や砂糖などで長時間煮て、ほろほろとくずれるような食感に仕上げた。甘辛く濃厚な煮汁の味が身にしっかりしみ込んでおり、赤と同調する

とうもろこしの天ぷら

10月に旬を迎える青森のとうもろこし、「嶽きみ」を天ぷらに。衣をつけて揚げることで実に間接的に火が入り、とうもろこしが持つやさしい甘味が際立つ。素材の持ち味を生かすため、シンプルに塩をつけて食べる



Estate Luminesce Seven Hills Vineyard
エステート・ルミネス・セブン・ヒルズ・ヴィンヤード 2016年

産地：ワシントン州／ワラ・ワラ・ヴァレー
品種：セミヨン56%、ソーヴィニヨン・ブラン44%
希望小売価格：3580円（税別）
問い合わせ先：オルカ・インターナショナル㈱

【レコール No.41】
ワイナリーの名はフランス語で「区域番号41の学校」を意味し、フレンチタウンにある古い校舎を醸造所として使用。1981年に植樹されたセブン・ヒルズ・ヴィンヤードは、世界の10大ブドウ畑の一つに選ばれている。



Tasting comments

グリーンがかった淡い黄金色。よく熟れた洋梨やリンゴに加え、マイヤーレモンやミカンのようなやさしい柑橘のフレーバーがあり、味わいも熟れた果実のニュアンスと、さわやかな酸、貝殻のようなミネラルを感じる。

Chardonnay
シャルドネ 2017年

産地：ワシントン州
品種：シャルドネ100%
希望小売価格：5900円（税別）
問い合わせ先：オルカ・インターナショナル㈱

【ウッドワード・キャニオン】
3世代にわたって農業を行い、当主のリック・スモール氏が1970年代後半にブドウ栽培を始めた。81年にワラ・ワラ・ヴァレーで2番目となるワイナリーを設立。以来、世界に誇るファインワインの生産に力を入れている。



Tasting comments

エッジがやや黄緑で、全体は明るいレモンイエロー。ヴァニラや桃のコンポート、パイナップル、アーモンド、トーストの香りと、柔らかな樽のニュアンスも感じる。コクや甘味がありながら、しっかりとした酸もある味わい。

Estate Merlot
エステート・メルロ 2015年

産地：ワシントン州／ワラ・ワラ・ヴァレー
品種：メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、カベルネ・フラン10%
希望小売価格：5800円（税別）
問い合わせ先：オルカ・インターナショナル㈱

【レコール No.41】
1983年、ワラ・ワラ・ヴァレーで3番目に設立されたワイナリー。アメリカにおけるメルロとセミヨンのトッププロデューサーとしてもっとも知られている生産者であり、多くの畑がサスティナブルの認証を取得している。



Tasting comments

よく熟れたフルーツと新鮮なものが混ざり合った香りと、ラズベリーやブルーベリー、ナツメグ、シナモン、土のニュアンスがある。滑らかなアタックで、タンニンは緻密。バランスが取れており料理に合わせやすい。

物の油脂分がさっぱりとしますね。

—次はワシントン州の『シャイニング・ヒル 2013年』（コル・ソラーレ）です。

田邉　こちらもカベルネ・ソーヴィニヨン主体ですが、先ほどの赤とは違って後者のタイプに当たります。土やブラウンマッシュルームのニュアンスを感じ、味わいのアタックがしっかりしていますね。「鴨の朴葉焼き」や、網で焼いた肉の旨味と甘味、香ばしさにマッチするのではないでしょうか。肉の美味しさを引き出してくれます。

—次はオレゴン州のピノ・ノワール3本です。まずは『フォリス ピノ・ノワール ローグ・ヴァレー 2017年』（フォリス・ヴィンヤーズ・ワイナリー）から。

田邉　初心者の方でも飲みやすいですね。フローラルさがあり、旨味、甘味、酸がしっかりと感じられ、野菜やキノコに合うのではないでしょうか。冷やしたほうがより果実味が引き立つはずです。

杉浦　とてもチャーミングな1本ですね。今回は用意していませんが、イチジクや柿などのフルーツの白和えに合わせてみたい。

—続いて『ピノ・ノワール ポール・ゲリー・ヴィンヤード 2016年』（クリストム・ヴィンヤーズ）。

田邉　果実味が適度に抑えられていてタンニンは程よく、全体的にバランスがよく取れています。スパイスや土のニュアンス、樽の香り、だしの旨味を感じますね。肉はもちろん、野菜の持ち味も引き立ててくれますし、コース料理をこの1本で通しても良さそう。

杉浦　ピノ・ノワール単一品種のこの1本には、「にしんの棒煮」を用意しました。「岐阜県飛騨牛の蕎麦すき」のだしの旨味との相性はいかがですか？

田邉　はい。滋味深く旨味のあるワインなので、だしや醤油を煮含めたにしんに合いますね。蕎麦すきも、だしの味やキノコのスパイシーさ、ネギの風味のそれぞれにワインが寄り添い、牛肉の脂がタンニンと結びついて調和します。「鴨の朴葉焼き」も、焼いた鴨肉とこのワインが合いますね。

—最後は『ウィラメット・キュヴェ ピノ・ノワール 2015年』（シバ・ウィシャーン）です。

田邉　先ほどのピノ・ノワールのように土やスパイス、だしの旨味を感じるバランスの取れた味ですが、



山川わさびそば

蕎麦粉は時期によってさまざまな産地を使用。本枯節でとっただしと秘伝の返しで作った蕎麦つゆで食べる。たっぷりとすりおろされた北海道産の山川わさびは、少量でもさわやかな香りと辛味が広がり、食欲増進効果があるとされる

ごぼうの黒胡椒揚げ

太めのごぼうを使い、土の香りや甘味、食感を存分に生かしている。土のニュアンスが赤とマッチするが、揚げた後、黒胡椒をたっぷりまぶして食欲をそそるスパイシーな味わいに仕上げることで、さらに相性を高めた



カベルネ・ソーヴィニヨン・アーティスト・シリーズ 2015年

Cabernet Sauvignon Artist Series

産地：ワシントン州／コロンビア・ヴァレー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン78％、プティ・ヴェルド10％、カベルネ・フラン8％、メルロ4％
希望小売価格：7000円（税別）
問い合わせ先：オルカ・インターナショナル㈱

【ウッドワード・キャニオン】
ワシントンを代表する造り手。量よりも質を重視し、ブドウの樹や畑の灌漑の管理、オーク樽の乾燥など、各工程において当主のリック・スモール氏が自身で手掛けている。また、清澄やフィルターも行っていない。



Tasting comments

ブラックベリーやブラックチェリーのような黒い果実の凝縮感とともに、クローヴや樹脂、コーヒーのロースト香を感じる。アタックも凝縮感があり、タンニンは豊かだが非常に繊細。味わいのバランスが取れている。

シャイニング・ヒル 2013年

Shining Hill

産地：ワシントン州／コロンビア・ヴァレー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン77％、カベルネ・フラン10％、メルロ8％、マルベック5％
希望小売価格：8600円（税別）
問い合わせ先：㈱ファインズ

【コル・ソラーレ】
ワシントンの「シャトー・サン・ミッシェル」が、トスカーナの名門「アンティノリ」と共同で設立し、1995年にリリース。2005年に良質なカベルネを生むレッドマウンテンに自社の畑とワイナリーを開設した。



Tasting comments

黒い果実のジャムのような濃縮した香りの中に、ドライフルーツやシガー、オリエンタルスパイスなど、複雑なニュアンスを感じる。果実味や緻密なタンニン、広がりのある酸が調和しており、長い余韻が楽しめる。

フォリス ピノ・ノワール ローグ・ヴァレー 2017年

Foris Pinot Noir Rogue Valley

産地：オレゴン州／ローグ・ヴァレー
品種：ピノ・ノワール100％
希望小売価格：2450円（税別）
問い合わせ先：㈱モトックス

【フォリス・ヴィンヤーズ・ワイナリー】
1971年に当主のテッド・ガーバー氏がオレゴン州南西部のローグ・ヴァレーに土地を購入。標高が高くワイン造りに適さない厳しい気候とされていたが、現在では現地でのブドウ栽培のパイオニアとなっている。



Tasting comments

赤い果実のコンポートのようなチャーミングな香り。フルーティーで、スミレやゼラニウムのフローラルなニュアンスもある。味わいも赤い果実のフレッシュ感があり、軽快でみずみずしく、冷やして楽しみたい1本。

こちらのほうがより樽が効いていてスパイシーです。

杉浦　焦げたような香ばしさや熟成感もありますね。天つゆをつけて食べていただく「舞茸の天ぷら」に合うと思います。

田邉　土の香りが舞茸と同調しますね。天ぷらの油脂とタンニンが組み合わさって旨味に変わり、より美味しく感じられます。

料理との親和性の高さにより一層注目が集まる存在に

――テイスティングを通して、改めてオレゴン州とワシントン州の魅力はどこにあると感じられましたか？

田邉　二つの州はいずれも日照時間に由来する甘さがあり、酸はおだやかな印象です。その点では日本酒と似ているので和食にも合うのだと思います。特にピノ・ノワールはタンニンが柔らかく、日本人が好む味。個性も価格も幅広くそろっているので、興味深いですね。

杉浦　酸やミネラルのバランスが良く、和食に限らず食事全般に合う、リースリングやピノ・グリージョにも注目しています。二つの州のワインはフードフレンドリーなものばかりなので、食中酒としても食後にバーで飲む酒としても、飲みやすいと思います。

田邉　フードフレンドリーという点ではシラーが世界的にも評価されている品種で、オレゴン州やワシントン州でも力が入れられています。また、オレゴン州ではピノ・グリージョも増えてきています。アメリカという国で考えるとまだカリフォルニアのイメージが強いですが、最初にお話しした通り、二つの州ならではの個性があり、今後はより活躍の可能性が広がってきているのではないでしょうか。



岐阜県飛騨牛の蕎麦すき
笹がきされたごぼうとネギを最初にたっぷりと鍋に入れ、野菜の甘味をだしに移してから、脂がのった飛騨牛を加えてしゃぶしゃぶに。最後に蕎麦をだしで軽くゆでて締める。野菜と牛肉の旨味が加わっただしも美味しい



鴨の朴葉焼き
飛騨地方の郷土料理を鴨でアレンジ。大きな朴葉に肉厚の鴨肉、国産の季節野菜と味噌をたっぷりとのせて焼いている。味噌の甘味や旨味、カラメルのような風味、鴨肉の脂が味のポイント



舞茸の天ぷら
香りが強く、食べ応えのある大ぶりの舞茸を使用。力強い味なので、天つゆで食べるのがお勧め。天つゆは蕎麦すきなどにも使っているだしがベース。少し濃いめの味で作ったほうが、味がわかりやすくワインにも合う

ピノ・ノワール ポール・ゲリー・ヴィンヤード 2016年

Pinot Noir Paul Gerrie Vineyard



産地：オレゴン州／ウィラメット・ヴァレー／エオラ・アミティ・ヒルズ
品種：ピノ・ノワール100％
希望小売価格：9500円（税別）
問い合わせ先：㈱中川ワイン

【クリストム・ヴィンヤーズ】
1992年、創立者のポール・ゲリー氏が、醸造家のスティーブ・ドナー氏、ヴィンヤードマネジャーのマーク・フェルツ氏を擁して設立。現在はポール氏の息子のトム氏がオーナーとなり、特徴的なテロワールが高い評価を受けている。

Tasting comments

ラズベリーやイチゴの香り、なめし革、シナモン、アールグレイのニュアンスが複雑性を与える。アルコールのボリューム感があり、力強い印象。ジューシーな果実味でタンニンはシルキー。赤い果実の余韻が広がる。

ウィラメット・キュヴェ ピノ・ノワール 2015年

Willamette Cuvée Pinot Noir



産地：オレゴン州／ウィラメット・ヴァレー
品種：ピノ・ノワール100％
希望小売価格：4500円（税別）
問い合わせ先：ロイヤルリカー㈱

【シバ・ウィシャーン】
もともと料理雑誌の編集者だった芝明子さんがドイツでブドウ栽培と醸造学を学んだ後、渡米。オレゴンで経験を積み、2013年にワイナリーを設立した。畑の所有者と良好な関係を築き、自身で畑の手入れを行っている。

Tasting comments

ラズベリーやブルーベリー、カシスなど、赤と紫の果実が混ざり合った複雑な香り、樽のニュアンスも。果実味豊かなアタックとシルキーなタンニンがあり、滑らかな酸が全体を支えつつ、最後に渋味や苦味も感じる。

取材協力
こうもと
住所：東京都港区南麻布5-1-10
TEL：03-3440-1166
営業時間：
【ランチ】火～金11:30-13:30LO
【ディナー】平日（1-2階）18:00-22:30 LO
（3階）18:00-24:00LO
土曜・祝日17:30-22:00LO



西麻布の閑静な住宅街にひっそりと佇む一軒家の蕎麦割烹。看板メニューは上品で繊細なのどごしが魅力のせいろそば。蕎麦以外の一品料理も豊富。ワインはカリフォルニア州をはじめオレゴン州、ワシントン州などアメリカワインを中心に各国のワインも含めて500本以上を取りそろえる。マリアージュ提案にも定評があり、懇切丁寧にワインを選んでくれる。



wine cellar

導入事例を調査

ワイン保存機器の優れモノ！



温度変化や抜栓後の酸化に敏感なワインの保存は
飲食店にとって、とかく頭を悩ませるもの。
ワインセラーや抗酸化システムの導入など
ワインの保存と品質管理に高い意識を持ってワイン提供を行っている
さまざまな店舗規模と業態の店を訪ね、
使用機器のスペック紹介とともに、ユーザーの生の声を拾っていく。

text by Ryo TAMURA(P119 ～ 120, P122)
photographs by Shoichi NOSE(P120 ～ 121),
Koumei KADOWAKI(P122)

made-to-order
wine cellar

anti-oxygen
system



ワインセラー

狭いスペースに収まる
スリムな二温度帯セラー

Lefier



Lefier C27SLD
本体サイズ： W370 × D498 × H1160mm
収容本数：27 本
棚板枚数：7 枚
設定可能温度帯： 上下とも 5 ～ 20℃
冷却方式：コンプレッサー方式
価格：5 万 2000 円（税別）



エレベーターホールとエントランスを兼ねた狭いスペースにコンパクトに収まったスリムな『ルフィエール C27SLD』



「お肉も好き、ワインも好き」という店長の岡本茉莉子さん。「焼肉ZENIBA」大井町店店長を経て、現職。等身大のフレンドリーな笑顔のサービスで店の人気者

渋谷の明治通りに面した飲食ビル最上階の10階に、昨年4月にオープンした「焼肉ZENIBA」。和牛の雌牛を一頭買いし、富士山の溶岩プレートをガス火で約230℃の低温に熱して、人気部位から希少部位までをリーズナブルに提供する。店内はカジュアルでありながらモダンかつスタイリッシュな内装で、窓外からの渋谷の眺望も売り。20～30代の女性客を中心に、連日賑わいを見せる。

エレベーターを降りるとすぐ店内という店舗構造だが、まず来店客が目にするのが、冷蔵ショーケースに並んだ肉のブロックと、スリムな外観のワインセラー『ルフィエールC27SLD』である。

「扉が開いて正面にどん！　と、肉とワインを見せられるように、エントランスには一番力を入れました。そのかいもあって、今では焼き肉店としては珍しく、ワインオーダー率が7割近くを占めています」と、快活に話す若き女性店長の岡本茉莉子さん。最下段には傾斜をつけた展示棚を標準装備していて、庫内LEDのショーアップ効果も加わり、来店客への訴求効果も高い。

ルフィエールのシリーズの中でも〝スリムライン〟を謳うこのモデルは、幅の狭さが特徴的で、同モデルで幅370ミリ。限られたエントランス付近のスペースにもすっぽりと収まっている。奥行きもまた498ミリとコンパクトなため、設置スペースの制約が多い小～中規模店には何かと重宝する。

その上、上下別々に温度設定が可能。上の庫内を白ワイン用に低め設定、下の庫内を赤ワイン用に高め設定、といった使い分けもできる優れものだ。

コンパクトでシンプルなデザインでありながら、ポイントを押さえた必要十分な機能を備える『ルフィエールC27SLD』。買い求めやすい価格を考えても、すぐにでも導入を検討したいモデルである。



庫内上下別々に温度設定ができる便利な二温度帯セラー。泡と白、白と赤などワインのタイプに合わせた飲みごろ温度で保管すれば、すぐに適温で提供できる



焼肉ZENIBA
住所：東京都渋谷区神宮前6-19-17
GEMS神宮前10F
TEL：03-3486-1029
営業時間：11:30～15:00最終入店、
17:00～22:30LO
定休日：不定休

Case 1

代々木上原のイタリアン

「Quindi（クインディ）」

店内に訪れた人がまず目を止めるのが、入り口にある大型のワインセラー。

イタリアワインと日本ワイン、カジュアルな銘柄から希少アイテムまで、約150本がずらりと並んでいる。シンプルな内観の色使いに映えるステンレスのフレーム。背面を鏡にすることにより、奥行きを演出し、広々とした庫内に見せている。これだけの本数を立てて収納できる設計は、オーダーメイドならでは。



完全国産メーカーの安心設計

オーダーメイドワインセラー

オーダーメイドで作る、オリジナルのワインセラー。酒販店では保管用のストックルームに飲食店ではリーチンセラーやウォークインタイプなど用途に合わせて設計できるのが魅力だ。



Case 2

六本木のステーキハウス

「エンパイア ステーキハウス」

ラグジュアリーな空間の中でもひときわ目を引くのが、ウォークインセラーだ。

店内にある約1000本のストックのうち、このセラーには赤ワインが保管されている。

天井のライトが、正面に並ぶ「スクリーミングイーグル」「オーパス・ワン」や5大シャトーなど高級ワインのラベルをショーアップ。ディスプレイやライティングにもこだわりを発揮できるのは、オーダーメイドのウィークインセラーの利点だ。

LungoPro

窒素噴射でワインの酸化を防ぐ
ハンディタイプのツール



ワインの酸化防止に最適な窒素ガスを充填した『LungoPro N2 kit』(左)と、炭酸ガスを充填した『LungoPro CO2 kit』の2種類の商品がある。炭酸ガスは飲料の酸化防止や微発泡化、発泡飲料の発泡を復活させるなどの用途で使用できる。使い切ったカートリッジは不燃ゴミ(金属類)として廃棄できるので回収の手間いらず



専用ケースに入って販売。道具好きの心をくすぐる硬派なパッケージング

LungoPro kit

内容：
- 高圧ガスカートリッジ１本
- ガスカートリッジ専用スタンド
- 各種アダプター（ボトル用アダプター、チューブ用アダプターなど）
- 食品衛生法に適合したチューブ２種
- ステンレス製ストロー２種、ストロー洗浄ブラシ

価格：1万5000円（税別）



カートリッジのバルブを開いて窒素ガスをシュッとひと拭き、時間にしてわずか0.5〜1秒。手のひらサイズで重量も軽く、実に手軽な作業だ

「リストランテ クロディーノ銀座」のワインペアリングコースは圧巻だ。ランチの3000円／3種類からディナーの3万5000円／5種類まで、希少なものやオールドヴィンテージなど、通常の店ならまずバイ・ザ・グラスで提供しないグランヴァンを惜しげもなく日々抜栓、その数なんと8コース。グラスワインは30種類に及ぶ。

「ペアリングは世の中的に流行なので、お客さまにも喜ばれます。もちろん、開けたワインは早く飲みきるに越したことはありませんが、24席の店なのでなかなかそうもいきません。グラスでその都度提供するわけですから、ワインを飲まれるお客さまも扱う側も、お互い〝安心感〟が大事です」と、オーナーソムリエの黒田敬介氏。

　そこで黒田氏が着目したのが、抜栓したワインボトルに窒素ガスを充填し、ワインの風味を維持しながら、酸化による劣化を防ぐ『ルンゴプロキット』だ。これは医療技術や食品会社で使われる99・995％以上の高純度窒素を、ガスカートリッジにセットした専用アダプターのバルブを開いてボトル内に注入し、ボトル内の酸素を窒素に置き換えることによって液面と酸素の接点をゼロに近くするというもの。ガス注入後、黒田氏の場合はワインセーバーのキャップをただ差しておくだけだ。

「私の印象だと、1年くらいは鮮度をキープできるんじゃないかと思いますよ」との声は、半年前に『ルンゴガス』を導入以来、綿密な記録を日々とり続ける黒田氏。

　もちろん、ワインの種類やスタイルにより、鮮度をキープできる長さは異なるというが、それにしてもその抗酸化力には瞠目する。

　ルンゴプロキットの抗酸化システムは、もともと医療技術に用いられていたものを食品に応用したもの。そのため、人体に無害であることは実証されている。

　革新的な酸化防止ツール、是非自身の手で効力を試して欲しい。



リストランテ クロディーノ銀座

住所：東京都中央区銀座3-4-17
銀座オプティカ6F
TEL：03-5579-9815
営業時間：11:30〜14:00LO(金・土・祝のみ)
18:00〜21:30LO
定休日：日、第1・第3月



多種類のワインをバイ・ザ・グラスで提供したり、ペアリングコースを設けたりする飲食店の強い味方。「保存袋に入れた野菜やチーズにも使ってみたいですね」と黒田氏

問い合わせ先：㈱バルクレップインターナショナル　TEL 03-5456-5561

帰ってきた！

イサオとクミコの あっ！ビナメント abbinamento No.10

イタリアワインと食のペアリングを探求する連載“イサオとクミコ”の第２シーズン。
第10回は中国清代の宮廷料理を味わえる「厲家菜 銀座」で、中国料理とイタリアワインの可能性を探った！



宮嶋 勲氏
Isao MIYAJIMA
ジャーナリスト。日本とイタリアでワインと食について執筆活動を行っている。『イタリア ワイン ランキング』監修と翻訳、『イタリアワイン』監修（ともに「ワイン王国」）、「グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞」受賞

山田 久扇子さん
Kumiko YAMADA
イタリアワインを主とするトータル・ワイン・コーディネーター。老舗日本料理店にイタリアワインを取り入れた先駆者。イタリアのホテル、ワイナリーのPRを手掛ける

厲 愛茵さん
Li Ai Yin
北京生まれ。「厲家菜」第４代傳人。曾祖父は清王朝の高級官僚で、西太后の食事の責任者だった。14～15歳から厲家が管理する門外不出の料理を学び、父の店「厲家菜」を1995年に継ぐ。2016年　東京・銀座に「厲家菜　銀座」をオープン

笠原 浩さん
Hiroshi KASAHARA
「厲家菜　銀座」ディレクター。ホテル西洋 銀座、六本木ヒルズクラブ等でマネジャー、ディレクターとして、国内外のVIPのおもてなしを担当。開業準備から厲家菜に関わる。「長い年月をかけてはぐくまれた奥深き中国の食文化を、最高のホスピタリティーで伝えることが、私たち厲家菜の務めです」

「厲家菜（れいかさい） 銀座」

東京都中央区銀座1-7-7
ポーラ銀座ビル9F
TEL:03-6228-6768

ピエモンテはワインの宝庫

第10回は、西太后が愛した宮廷料理を楽しめる「厲家菜 銀座」で、イタリアの銘醸地ピエモンテ州のワイン６本と、中国料理と合わせた。

山田　北イタリアに位置するピエモンテ州は、サヴォイア公国時代にワイン産業が発展した歴史の流れがあり、今に続いています。ピエモンテは特に優れた赤ワインが多く、食材の豊かな秋には欠かせないと思いますので、今日は本当に楽しみです。

宮嶋　アルプスに近いピエモンテ州は、酸とタンニンが残るワインが多く、時には難解だと評されたりしますが、料理と合わせて飲む通好みのワインがそろっています。

山田　さっそく最初の『〝フォー・イングランド〟アルタ・ランガ・スプマンテ・パドゼ ２０１４年』（コントラット）から。辛口でボディもしっかりした大人のスプマンテですね。色も黄金色できれいですし、細やかな泡で力強い酒質。ゴマ油を使った料理にも負けないので、こういうスプマンテは料理の選択肢を増やしてくれます。青菜炒めや空心菜など、野菜料理ともマッチし、ピクルス感覚で食せるこの「白菜の芥子漬け」にもぴったりですね。

text by Go FUKUSAKI
photographs by Hiromichi KATAOKA

秘伝のソースとマッチ デリケートな味わいが斬新



赤ハタの揚げ物 厲家秘伝ソース

中国では昔から魚料理はご馳走とされ「厲家菜 銀座」では赤ハタを丸ごと揚げて調理。紹興酒やスープをベースにした旨味の秘伝ソースが、繊細なタンニンと調和して魚の甘味を引き立てる。

Best Abbinamento!!

赤ハタを丸ごと揚げ、唐辛子を使ったさっぱりした醤油ソースで味付けした、デリケートな旨味のある1品。滑らかなタンニンを持つバローロが、揚げたハタの甘味を引き立てる。カラッと揚がった油分がポイントで、洗練されたワインとマッチ。意外性のある相性を見せた。



バローロ・セッラルンガ・ダルバ 2014年
Barolo Serralunga d'Alba
品種：ネッビオーロ100%
産地：ピエモンテ州DOCGバローロ
参考価格：7259円（税別）
問い合わせ先：モンテ物産㈱

生産者：**フォンタナフレッダ**
創業から160年を数える名門ワイナリー。伝統を重んじながらも常に革新的な取り組みを行う。2017年、ヨーロッパ全ワイナリーから1社だけが選ばれる「ヨーロピアン・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を受賞。

Comments

「ビロードタッチの口当たりで、果実味がリッチな味わい。余韻にスパイシーさも残るエレガントなワイン。牛肉ステーキやローストビーフと合わせたいです」（宮嶋）　「滑らかで飲み心地がいい。熟成感のある伝統的なバローロです。甜麺醤を使い、少し甘味を感じさせる料理と味わいたいですね」（山田）

宮嶋　ブラン・ド・ノワール[*1]のスプマンテで、非常に切れがいいですね。ミネラルもあるし、酸もシャープではっきりしています。ドザージュ[*2]する必要もないほど、熟したブドウを使っていることがわかります。洗練された味わいで、この品質ですからお値打ち品です。すがすがしい「冷菜のくらげ」と一緒に味わっても楽しいワインです。

山田　ここから赤ワインが5本続きます。まずは『マエストラ ドルチェット ドリアーニ 2017年』（ジッラルディ）。現地ではとても親しまれているドルチェットのワインですが、日本では味わう機会が少ないですね。食中酒としてとてもいいワインです。このワインは滑らかな舌触りで美味しく、濃厚な赤ワインを求める人には最適です。乳酸のニュアンスがあるので、中国味噌を使った料理などに合わせやすい、万能さがあります。

宮嶋　このワインはとても近代的なスタイルで、国際市場でも評価されるタイプです。果実味は濃厚で凝縮感があり、酸はやさしい。酢豚や青椒肉絲（チンジャオロースー）、豚バラ料理など脂のあるものもしっかり受け止めてくれますね。

山田　次は『ドルチェット・ダルバ 2018年』（ブルーノ・ジャコーザ）です。こちらは先ほどと比べるとクラシックなドルチェット。ジャンルを問わず料理に合わせやすい、懐の深さを感じさせます。

宮嶋　そうですね。スミレのようなフローラルさが香り立ち、前菜料理から軽めの肉料理まで受け止めてくれますね。タンニンがあるので、いろいろな点心と合わせると、リフレッシュできます。

山田　このワインにはウスターソースに共通する要素を感じるので、ソースを付けて食べる揚げ物とも合いそうですね。今日の料理で



乾隆帝お気に入り 鴨と海老の擂り身揚げ

長寿の食材として乾隆帝が好んだ鴨肉と海老。パテ状にして香ばしく揚げた、食感も楽しい料理。懐の深い洗練されたドルチェットが、香ばしくて上品な甘味の料理を引き立てる。

清朝宮廷料理番の豚バラ肉の燻製

バラ肉を蒸して脂を落とした後、清王朝時代から伝わる独自のスモークチップでじっくり燻製に仕上げた1品。包容力のあるドルチェットが、その旨味を受け止める。





白菜の芥子漬け

中国の芥子を酢でのばし、1週間漬け込んだ白菜の漬物。酸味と芥子のツンとした刺激的な辛さと、ドライなスプマンテの酸味が、白菜の辛味と酸味と調和する。

翡翠豆腐

西太后が大好きな翡翠をイメージした、枝豆とホタテの甘い香りが食欲をそそる1皿。スプマンテが翡翠豆腐のふわふわした食感を高め、清涼感とともに上品な甘味を引き立てる。



“フォー・イングランド” アルタ・ランガ・スプマンテ・パドゼ 2014年

"For England" Alta Langa Spumante Pas Dosé

品種：ピノ・ネーロ100％
産地：ピエモンテ州DOCGアルタ・ランガ
参考価格5610円（税別）
問い合わせ先：モンテ物産㈱

生産者：**コントラット**
1867年に創業し、イタリアで初めてメトド・クラッシコ製法によるヴィンテージ・スプマンテを生産。20世紀初頭からイタリアの高級スプマンテメーカーとして知られ、収量制限や熟成期間を長く取り、ヴィンテージごとの味わいを追求している。



Comments

「切れ味のいい、洗練されたブラン・ド・ノワール。魚介類との相性が良く、クラゲの冷菜にも最適です」（宮嶋）　「辛口でボディもしっかりしている、大人のスプマンテ。色もきれいな黄金色で、青菜炒めや空心菜などと一緒に味わいたい。料理の風味を引き立ててくれます」（山田）

マエストラ　ドルチェット　ドリアーニ 2017年

MAESTRA DOLCETTO DOGLIANI

品種：ドルチェット100％
産地：ピエモンテ州DOCG ドリアーニ
参考価格：2650円（税別）
問い合わせ先：㈱ファインズ

生産者：**ジッラルディ**
ワインを造り始めて3世代目。バローロの南側、標高500メートルの丘陵地で上質なブドウを栽培している。畑の85パーセント以上がドルチェットで、親しみやすい果実味と程よいコクを持つ、プレミアムなワイン造りを実践。



Comments

「地元では食事の時に味わうドルチェット。濃厚な果実味とタンニンが食事を美味しくする。酸はやさしく、シラーのような印象でモダンなスタイル。酢豚と好相性」（宮嶋）　「滑らかな舌触りで、素直に美味しい。濃厚な赤ワインを求める人にはコストパフォーマンスも良く、お勧めです」（山田）

ドルチェット・ダルバ 2018年

Dolcetto d'Alba

品種：ドルチェット100％
産地：ピエモンテ州DOCドルチェット・ダルバ
希望小売価格：3850円（税別）
問い合わせ先：㈱モトックス

生産者：**ブルーノ・ジャコーザ**
祖父からワイン造りを学んだブルーノ・ジャコーザ氏が、1961年に自分の名を付けたファースト・ヴィンテージをリリース。以来ランゲ地区でブドウの品質を磨き続け、伝統的な造りから最高峰のワインを手掛け、高い評価を得ている。



Comments

「華やかで、オリエンタルスパイスの香りも感じます。伝統的なスタイルで、さまざまな料理に合わせやすい。豚肉料理全般に合いますね」（山田）　「スミレのようなフローラルな香りで、前菜から肉料理までこれ1本で楽しめます。タンニンが口中をスッキリさせるので、餃子や点心と合わせたいですね」（宮嶋）

言えば「鴨と海老の擂り身揚げ」など。

笠原　こちらは清の6代皇帝・乾隆帝が好んだ鴨肉をメインに、海老を擦ってパテ状にして揚げたものです。当時の平均寿命は40年程でしたが、乾隆帝は86歳まで長生きしたという話にちなんだ料理です。

宮嶋　なるほど。鴨肉は高タンパク低カロリーで、体にいいですからね。

山田　次は「チェレット」の『バルバレスコ2016年』です。ヴィンテージが若いので、タンニンがしっかりしていて酸もあり、すごく活力を感じます。酸が特徴的で、油料理との相性がいいですね。さらにオリエンタルスパイスのニュアンスが加わると、幅広い料理に合います。

宮嶋　まだ若いバルバレスコで、バラの香りも感じられ、上品な印象です。古典的な長期熟成タイプの造りのワインで、口に含むとグリップ感があり、良質なタンニンが味わえます。タンニンが好きな人にはたまらないでしょう。煮込み料理と合わせたいですね。ピエモンテの郷土料理でに「ブラサート」という、赤ワインで煮込んだ肉料理がありますが、それにはぴったりですね。

山田　今日の料理の中では鹿肉の炒め物「香辣鹿肉」にも合いそうです。中国では鹿肉を宮廷料理に供していたのですか?

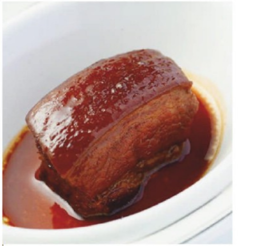
笠原　鹿肉は高タンパク低カロリーで鉄分も多く、栄養価が高いので、中国では薬膳料理として最上位の食材です。「霊獣」と言われ、鹿肉を食すことは体内の気を整え、血行促進や美容、健康に良いと信じられ、西太后も好んでいたと言われています。この料理はシンプルで、塩と紹興酒、ニンニクを使って炒めています。

宮嶋　小鹿のような柔らかな肉質で、野趣

香辣鹿肉
（美肌と健康　鹿肉の炒め）

西太后が好んだ鹿肉を薄切りにし、人参やネギ、ニンニク、香草を、塩と紹興酒で炒めた薬膳料理。生き生きした酸とアグレッシブなタンニンを持つワインを合わせると、互いの上品な旨味が増す。





宮廷風　豚の角煮　紅焼肉

スパイスが融合した複雑な香りと豚のコラーゲンが、上質で複雑、厳格なトーンをまとうバローロと調和。深みのある旨味と甘味を引き出す。

バルバレスコ　2016年
BARBARESCO

品種：ネッビオーロ100％
産地：ピエモンテ州DOCGバルバレスコ
参考価格：8300円（税別）
問い合わせ先：㈱ファインズ

生産者：**チェレット**
1939年にリッカルド・チェレットがワイナリーの基礎を築き、今も家族経営を守り続ける。生産地区ごとに独立した醸造所でワインを造ることで、テロワールの個性と高い品質の確保を目指している。



Comments

「バラの香りもあり、上品な印象。古典的な造りで良質のタンニンが味わい深く、煮込み料理や、ピエモンテ州の郷土料理ブラサートに最適」（宮嶋）
「タンニンも酸もしっかりして、まだ若々しくアグレッシブな印象。脂のある料理と好相性で、鴨肉や豚バラを使った煮込みに合います」（山田）

バローロ　カスティリオーネ2014年
Barolo Castiglione

品種：ネッビオーロ100％
産地：ピエモンテ州DOCGバローロ
希望小売価格：7800円（税別）
問い合わせ先：㈱フードライナー

生産者：**ヴィエッティ**
4世代にわたりワインを造り続けてきた生産者。早くから単一畑のワインを醸造したり、消滅しかけていたアルネイスを復活させたりするなど先進的な取り組みを行い、個性あるワイン造りを実践。



Comments

「味わいの個性が際立ち、タンニンがしっかりしているワイン。スパイスが決め手の中国料理と合わせることで、味わいの変化を楽しめます」（山田）
「複数の畑の個性が複雑さを表現しています。バローロらしい厳格なタンニンは良質で、脂の乗った料理がほしくなりまね」（宮嶋）

に富んだジビエ（狩猟肉）よりかなり上品な味わい。若いバルバレスコと合わせることで、お互いが引気立て合いますね。次はバローロ2本です。まず『バローロ・セッラルンガ・ダルバ 2014年』（フォンタナフレッダ）は、イメージするよりもやさしいタイプ。飲み口はビロードタッチで、スパイシーさが余韻に感じられてとてもエレガントです。

山田　本当に滑らかで飲みやすいバローロ。柔らかで熟成感もありますね。脂のある料理や煮込みにもいいですし、牡蠣油を使った料理なども受け止めてくれます。香りの共通項を探せば、マコモダケやヒラタケとも合いますね。意外でしたが「赤ハタの揚げ物」に合います。魚と赤ワインがタブーと言われる概念を覆すマリアージュは、斬新です。

宮嶋　バローロはタンニンが強いので、渋いと誤解されやすいのですが、熟成するとピノ・ノワールのようにデリケートなワインとなることもあります。この生産者はネオクラシックのスタイルで造るので、タンニンは柔らかくスムーズ。チェリーやフランボワーズのニュアンスも感じられます。魚のデリケートな旨味と調和しますね。次の『バローロ　カスティリオーネ 2014年』（ヴィエッティ）のタンニンは良質で厳格。さらに複雑ですから、料理は脂が乗ったものがほしくなります。

山田　そうですね。タンニンが強くて個性が立つバローロ、という印象です。スパイスが決め手の中国料理には、こちらのバローロが合わせやすいかもしれません。スペアリブや豚バラなど、脂のある料理と好相性でしょう。

宮嶋　今日の料理の中では「豚の角煮」が最適かと。このワインが脂身の甘味を高めてくれます。

山田　2種類のバローロ、素晴らしい味わいでした。さて本日の「ベスト・アッビナメント」ですが、決まりましたか？　私は、あれこれ迷いつつも意外性を評価しました。

宮嶋　私も山田さんと同じだと思います。「赤ハタの揚げ物」と『バローロ・セッラルンガ・ダルバ 2014年』（フォンタナフレッダ）の組み合わせですね？　繊細でエレガントなバローロの魅力が、存分に生かされていました。

山田　揚げている油分と、スパイシーで秘伝のソースが使われていることで、魚の旨味が増しました。白ワインよりも赤ワインが魚料理と好相性をみせることもある、いい事例だと思います。今日も大満足のアッビナメントでした！

＊1 黒ブドウだけでつくるスパークリングワイン。
＊2 デゴルジュマン（瓶内2次発酵の時に生じるオリを瓶口に集め、取り除く作業）の後、目減りした分を補うためにワインを添加すること。リキュールの分量により、甘辛度が決まる。



モンソルド・ベルナルディーナ醸造所はアルバ郊外の美しい丘の上にある

ピエモンテ州アルバ郊外にある「チェレット」はイタリアワイン・ルネッサンスの主役の一人で常に優れたヴィジョンで時代をリードしてきた。
今、第3世代は有機栽培、ビオディナミ栽培に取り組みさらに高品質で、テロワールを反映したワインを目指している。

チェレット

CERETTO

text by Isao MIYAJIMA

1960年代から「チェレット」を率いたブルーノとマルチェッロのチェレット兄弟は「優れたワインは畑から生まれる」という信念のもと歴史的に名声高い区画の畑を購入した。自社畑を所有するリスクを避け、農夫からブドウを購入してワインを造るのが慣例であったバローロ・バルバレスコ地区では珍しいことだった。この先見の明のおかげで現在チェレットはバルバレスコ村のアジリ、カスティリオーネ・ファッレット村のブリッコ・ロッケ、ラ・モッラ村のブルナーテ、セッラルンガ・ダルバ村のプラポなどの一流畑をずらりと所有している。単一畑ワインという概念を導入した先駆者でもあった。ユニークなのはこれらの畑のブドウを1カ所で醸造するのではなく、4産地に醸造所を所有し、栽培と密接に結びついた醸造を行っていることだ。

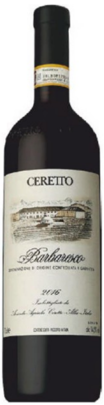
技術革新にも意欲的で温度管理のできるステンレスタンク、バリック熟成などもいち早く導入、畑の特徴が鮮やかに反映されたバローロとバルバレスコは大いに注目を集めた。

1990年代から活躍している第3世代はバイオロジックへの取り組みを始める。2010年から160ヘクタールのブドウ畑全てで有機栽培を始め、15年に認証を得た。バローロやバルバレスコの畑ではビオディナミ栽培にも取り組んでいる。それにともないワイン全体の品質がさらに向上した。その好例が『バルバレスコ2016年』だ。著名畑アジリとベルナドットのブドウをブレンドして造られ、アジリの繊細さ、優美さにベルナドットの力強さが加わり、陰影に富んだ魅力的なバルバレスコで、比較的早くから楽しむことができる。古典的2016は偉大なヴィンテージだ。

ピエモンテ文化の伝道師の役割も果してきた。アルバに所有するレストラン「ピアッツァ・ドゥオーモ」は12年にミシュラン3つ星を獲得しているし、その階下にあるトラットリア「ラピオラ」はいつも満員の人気店だ。ワイナリーには現代芸術作品を設置し、ワイン、食、芸術、観光を融合させたピエモンテの魅力を世界に発信している。



チェレットの第3世代。左からフェデリコ氏、リサさん、アレッサンドロ氏、ロベルタさん。バイオロジックへの取り組みで新しい地平を拓く



『バルバレスコ 2016 年』

（税別 8300 円）
有機認証を得たブドウだけを使って造られるチェレットを代表するバルバレスコ。赤い果実、バラの優美なアロマと味わい深いタンニンが魅力的





著名なブリッコ・アジーリの畑（上）。フランチェスコ・クレメンテのフレスコが描かれた「ピアッツァ・ドゥオーモ」（右）

 問い合わせ先：㈱ファインズ　TEL.03-6732-8600

日本オリジナル『エスト』デビュー!

**高品質でありながらリーズナブルなワインを手掛ける
チリの名門ワイナリー「サンタ カロリーナ」。
日本人の味覚に、そして日本の料理に合う
日本限定のオリジナルワイン『エスト』が華やかにデビューした。**

text by Asako NAKATSUMI
photographs by Koumei KADOWAKI



アンドレス・カバレロ氏
チリのカトリック大学卒業後、「ローズマウント・エステート(オーストラリア)」「モンテスワイナリー(チリ)」を経て、2005年「サンタ カロリーナ」の醸造責任者に。就任以降、世界中で多くの賞を受賞している

Est Reserva
エスト レセルヴァ

世界屈指のワイン産地に成長したチリ。1875年に設立され、この国のワインの歴史と文化を先駆的存在として牽引してきたのが「サンタ カロリーナ」だ。

現在、世界60カ国以上で愛されているが「中でも日本はとても重要な存在です」と、チーフワインメーカーのアンドレス・カバレロ氏。同社のワインが日本市場に登場したのは1998年。すでに20年以上ものパートナーシップがあり、日本人の嗜好や食事シーンに合わせた日本向けのオリジナルワイン『サンタ』シリーズを開発してきた。

今回、さらに日本限定の新アイテム『エスト』がリリースされた。『サンタ』シリーズのワンランク上のクラスという位置付けだ。

「エスト」は、スペイン語の「Estrella(=星)」から名付けられた。「『エスト』ではすべて、星空の下でのナイトハーベストで収穫したブドウを使っています。また、チリは世界有数の『星がきれいに見える国』。そうしたことから、星をモチーフにしたワインが生まれたのです」とカバレロ氏は説明する。

ナイトハーベストとは、夜間に収穫すること。星が美しく見えるような快晴の日は夜に気温が急激に下がるため、果実が凝縮し、豊かなアロマとフレッシュな酸味を持つ理想的なブドウがはぐくまれるのだ。

そうして収穫された高品質のブドウを用い、日本人の味覚に合うワインを目指したという。

「日本の皆さまは調和の取れた味わいを好みます。そこで、果実味は豊かながら、程よい酸味とウッディなニュアンスを加え、甘さは控えめに。すべてのアイテムについてそうしたバランスにこだわりました」とカバレロ氏。

アイテムは3種。それぞれの味わいと相性のいい料理について、カバレロ氏に解説してもらった。

『エスト レセルヴァ シャルドネ』は熟した果実と樽の香りを程よい酸味が引き締める。



『エスト レセルヴァ シャルドネ』
明るい輝きのあるイエロー。パイナップル、マンゴー、バナナなど熟したトロピカルフルーツの香りで、口当たりはクリーミー。フレッシュな酸味と長く続く余韻がバランスのいい味わい。白身魚、甲殻類などの料理と。

「刺し身はもちろん、松花堂弁当のように野菜、魚、肉などさまざまな素材の味わいを一度に楽しめるような料理にも合い、万能です」

『同 カベルネ・ソーヴィニヨン』は、タンニンは重すぎず、しかし、しっかりとしたストラクチャーがあり、余韻に果実の凝縮感の味わいが感じられる。

「タンニンは良質な脂と相性がとてもいいので、肉料理には抜群です。神戸牛はもちろん合いますが日常的にはちょっと贅沢すぎるので（笑）、日本人の皆さまが大好きな焼き鳥と一緒にいかがでしょうか？」

『同 シラー』は熟したフルーツの風味と清涼感を併せ持ち、滑らかでやさしい味わい。スパイス感は感じられるものの、それだけでないバランスのいいスタイルだ。

「オイルを使った料理と。いろいろな食材を楽しめる天ぷらもいいですね。しゃぶしゃぶとも合うと思います」

実はカバレロ氏、大の日本好きで、日本人が普段楽しむ食事と、どんなワインが合うのかを探るために、来日時にはあちこち食べ歩きをしているという。

「日本のバラエティー豊かな食文化を心ゆくまで堪能しています」と笑顔を見せ、こう続けた。

「家族との食卓や気の合う仲間とのホームパーティーで、ちょっといいワインを開けたい。そんなシチュエーションに『エスト』は力を発揮してくれる。美味しく、楽しく、素晴らしい時間を過ごせるはずです」

徹底的なこだわりと技術力と、日本との深いパートナーシップが結実したワイン。しかし価格は1000円代前半と抜群のコストパフォーマンスも大きな魅力だ。

「サンタ カロリーナ」の象徴でもある星が散りばめられたシックなラベルも美しい。星空の下、大切な人と食事を楽しみながらグラスを傾けたい。



『エスト レセルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン』

深いルビーレッド。ブラックベリーや黒スグリなどの黒い果実にチョコレートのニュアンスも。凝縮感のあるリッチな果実味のフルボディタイプ。牛肉やリブステーキなどの肉料理とともに。



『エスト レセルヴァ シラー』

紫がかった深いルビー色で、よく熟したベリー系果実にスパイスのニュアンスも。よく熟した柔らかなタンニンが心地よく、バランスのいい味わい。肉やパスタ、香りが強いタイプのチーズと一緒に味わいたいフルボディ。

※価格はすべて1110円（税別参考価格）



「サンタ カロリーナ」
Santa Carolina

1875年、ルイス・ペレイラ・コタポス氏がチリの首都サンチアゴに設立。ワイナリー名はカロリーナ夫人の名前が由来に。フランス系品種の導入、フランス人ワインメーカーの招聘、海外への輸出など、チリの先駆的存在のワイナリー。アメリカのワイン誌『ワイン・エンスージアスト』が毎年開催する「ワイン・スター・アワード」の2015年版において、「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー（ニューワールド部門）」を獲得した。

EST Event Report

『エスト』イベントリポート



『エスト』の発売を記念し、チーフワインメーカーのアンドレス・カバレロ氏を迎え「生産者と楽しむサントリーチリワインセミナー」が開催された（『ワイン王国』主催）。30人を超えるワインラヴァーが日本限定のオリジナルワインへの期待を胸に参加した。

開発秘話や『エスト』への思いを語ったカバレロ氏は「ぜひ料理と一緒に楽しんで」と声をかけた。『エスト レセルヴァ シャルドネ』にはタコとオリーブの地中海風マリネ、『同 カベルネ・ソーヴィニヨン』にはリエットを、さらに『同 シラー』にはゴボウの牛肉巻き山椒風味と和のテイストのおつまみも用意され、参加者たちは新しいワインと食とのマッチングを体験。すでに人気となっている日本オリジナルワイン『サンタ』シリーズも振る舞われ、ワイン好き同士、会話を楽しみながらチリワインの世界を堪能していた。





 問い合わせ先：サントリーワインインターナショナル㈱　0120-139-380（お客様センター）







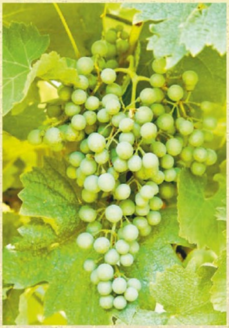
ホロホロ鳥のプロセッコ煮込み。酸と甘味がほんのりと染み滋味深い味わいだった（「オステリア・ダイ・マッツェリ」にて）（上） 白ブドウ5品種をブレンドした昔ながらの造りの濁りスパーリング"コルフォンド"



ユネスコ 世界遺産登録 プロセッコ



最高格付けDOCGヴァルドッビアーデネ・スーペリオーレ・ディ・カルティッツェのプロセッコでアペリティーヴォ（「リストランテ・ダ・ジジェット」にて）。ミネラル感溢れ、ストラクチャーしっかり、力強く高貴な味わいがした



かつて"プロセッコ"と呼ばれていた白ブドウは、原産地呼称名のプロセッコとの混同を避けるため、現在では"グレラ"と呼称が統一された

7月7日、出発直前にビッグニュースが飛び込んだ。「コネリアーノとヴァルドッビアーデネのプロセッコの丘」が、ユネスコ世界遺産に登録されたという。イタリアの世界遺産は55となり、同数の中国と並び世界一の数となった。

左上の地図を見るとわかるように、プロセッコは、その発祥の地でありもっとも伝統的なコネリアーノ・ヴァルドッビアーデネ地区で造られるもの以外も含め、計六つの格付けがある。現在では、プロセッコを生んだヴェネト州を越えて東隣のフリウリ＝ヴェネツィア・ジューリア州でも生産が行われている。

現在主流を占めるプロセッコの製法は、1次発酵を終えたワインを巨大な密閉ステンレスタンク内に移し、2週間程度の2次発酵をさせて炭酸ガスを生じさせる、いわゆるシャルマ方式（イタリアではマルティノッティ方式とも呼ばれる）。こうして、フレッシュでクリーンなプロセッコが量産される。規定によると、品種はグレラの85パーセント以上の使用が義務付けられている。

伝統の見直しがプロセッコの未来をつくる

今回の取材で、ヴェネト州の平原で造られるもっとも広域なDOCプロセッコから、目にする者を驚かせるほどの急斜面で造られる最高格







コネリアーノとヴァルドッビアーデネとを結ぶ「ストラーダ・デル・プロセッコ（プロセッコの道）」の途中のファッロ村。さまざまな樹木とともに、起伏のある斜面にグレラがびっしりと植えられていた

Prosecco 今、弾ける！



ヴァルドッビアーデネの町並み。世界遺産登録から日が浅すぎたためか、町は平静を保っていた

イタリアの高品質スパークリング・ワインの代名詞として世界に定着した感のあるプロセッコ。この夏、世界遺産に登録ともなったプロセッコの丘の伝統文化と、同地で進行中の変動とは？

text & photographs by Ryo TAMURA





オーストリアへと抜ける山道の峠茶屋といった風情は「オステリア・ラ・ムーダ」(右)「リストランテ・ダ・ジジェット」の地下カーヴはヴェネトでも随一のプロセッコのストックを誇るという

付けのDOCGヴァルドッビアーデネ・スーペリオーレ・ディ・カルティッツェまで畑を訪れ、俯瞰してワインを味わう機会を得た。もちろん味わいのクオリティーこそ、格付けにある程度比例はするものの、造り手の考え方一つで味わいの個性が生まれ、食事をするシチュエーションによりけりでそれぞれに存在意義があることに気付く。

さまざまな造り手を取材するなかで興味深かったのは、プロセッコが誕生する以前から、コネリアーノからヴァルドッビアーデネにかけての丘で伝統的に造られてきた、無補糖、酸化防止剤無添加、フィルタリングなしでオリを残したまま瓶詰めした、"コルフォンド"と呼ばれるトラディショナル方式のスパークリング・ワインを皆リスペクトしているということだった。

海外との交易により貴族文化が華開いたヴェネツィアを除けば、丘陵地帯や山岳部のヴェネト州はけっして裕福な地ではなかった。そこに生産の効率化を可能とし、少なからぬ富を運んできたプロセッコは、今造り手たちの間であらためて伝統を見直そうという次のフェーズに入ったようだ。それは、伝統的生産エリアが世界遺産に登録され、歴史文化の継承とサスティナビリティに対する意識が高まっている状況の表出と偶然の一致とは言えまい。プロセッコ新時代の幕開けに注視を続けたい。

Bellenda
ベッレンダ



『サン・フェルモ プロセッコ・スペリオーレ・コネリアーノ・ヴァルドッビアーデネ・ブリュット』(750㎖、税別2652円)はコネリアーノ・ヴァルドッビアーデネ・プロセッコ・スーペリオーレDOCGの格付け。世界遺産エリア内の自社畑のグレラを手摘み収穫で用いる。華やかなフルーツのアロマを持ったやや辛口でクリアな味わい。アルコール度数11.5%。ほかに、375㎖、1500㎖、3000㎖ボトルも日本で入手できる



創業者セルジオ・コスモ氏の四人の息子のうち、長男でワイナリーを取り仕切るウンベルト氏（左）と、次男でワインメーカーのルイージ氏。農家だった1700年代から家族経営を受け継ぐ

世界遺産に登録された伝統の地の誇りと使命

プロセッコを生んだ伝統の地である世界遺産エリアに入ると、景観は確実にがらりと変わる。起伏に富んだ幾重もの急斜面。ここにブドウを植えるかと驚嘆するほどだ。

「なぜわざわざこんな斜面に植えるかって？　平地がないからだよ」とお茶目な笑顔を見せるのは、1986年創業の「ベッレンダ」を率いる2代目ウンベルト・コスモ氏。湿気を嫌うグレラにとって、急斜面は水はけが良いので、凝縮感がもたらされる。小石の多い地中2メートル近くの深さまで根を張るため、『サン・フェルモ』は、明確なフルーティーなアロマの中にもストラクチャーが形成され、プロセッコにはあまり見られないミネラル感が感じられた。

コスモ家は代々ヴィットーリオ・ヴェネトの地でブドウ栽培などの農業を営む一家だった。牛舎はステンレスタンクが並ぶワイナリーと姿を変え、自社瓶詰めを開始。現在はワイナリー周辺地区にも畑を複数所有し、計35ヘクタールほどになる。

この地では150年以上前から、酸化防止剤無添加、ノンフィルターによる“ゴルフォンド”と呼ばれる瓶内2次発酵のスパークリングワインが造られてきたが、同社ではそれを丹念に研究し続けている。

ウンベルト氏の弟で、イタリア最古のコネリアーノのワイン醸造学校の卒業生でもあるワインメーカーのルイージ氏は「サン・フェルモとコルフォンドは一見相反するものに思えますが、プロセッコの原型であるコルフォンドの進化形こそ、サン・フェルモなのです」と話す。

折しも世界遺産エリア内のプロセッコメーカーとなったベッレンダ。

「世界から期待される分、われわれも水やガラス、紙といった資源やエネルギーの使い方にもっと意識的になり、サスティナブルなワイン造りに取り組んでいきたい」と、ルイージ氏。

設立から30余年。伝統を受け継ぎ、学び、未来を見据えるベッレンダは、着実な歩を進めている。





山並みをバックに景観と環境に配慮したワイナリー外観と斜面に植えられたグレラ。海抜175mほどに位置（左）　もともと牛舎だった由緒ある建物を醸造設備として利用している

世界遺産のブドウ畑に泊まる！ ラブリーなプチホテル





畑とワイナリーを眼下に見下ろす高台に、ウンベルト氏の夫人がデザインした「ベッレンダ」直営の小さなホテル「アリーチェ・ルレ・ネッレ・ヴィーニェ」がある。小さな教会の鐘の音を聞きながら、至福の朝食タイムを。

Alice Relais nelle Vigne

www.alice-relais.com（ホテル検索サイトより予約可能）

問い合わせ先：モンテ物産㈱　0120-348-566　http://www.montebussan.co.jp

クリーン&フレッシュな 日常に寄り添うプロセッコ

Cielo e Terra
チェッロ・エ・テッラ





「ロミオの城」（左）の屋上から「ジュリエットの城」を眺める（上）。灌木に入り交じりプロセッコに使われるグレラのブドウ畑が広がる。『ロミオとジュリエット』の原作は当地の詩人ルイージ・ダ・ポルトによるもので、シェイクスピアが後に戯曲化した

ハートマークが映える『チェッロ プロセッコ ブリュット』（税別1250円）はDOCプロセッコ。淡い麦わら色で酸がさわやか。残糖度10g/Lのやや辛口で、ガス圧5気圧のスプマンテ。食前や前菜にかけてのオールラウンダーだ



ヴェネト州西部、ヴィチェンツァ郊外の町モントルソにワイナリーを構える「チェッロ・エ・テッラ」。チェッロ家による創業は1908年にまで遡るが、99年にヴェネト州最大のワイン生産グループ「コリス・グループ」の一員となった。現在ではグループ全体で約3000の契約農家を従え、約6000ヘクタールの畑を管理。イタリア最大手のワインメーカーに成長した。

イタリア第四の観光都市ヴェローナへと続く道すがら、高台に見えてきたのは、中世後半に建造されたという「ロミオとジュリエットの城」。当地の名家ロミオ家とジュリエット家が夏のヴァカンスを過ごしていた二つの城である。『チェッロ プロセッコ ブリュット』のラベルには、「1530年『ロミオとジュリエット』のラブストーリーの舞台で造られたワイン」と記されているが、このプロセッコに使われているブドウこそ、二つの城の周囲に広がる、風の抜けるベリチの丘のグレラなのだ。

ワイナリーを訪れると、資本力に培われた醸造設備や、出荷までに3回チェックが入るという最新鋭のラボ、平日は24時間稼働というシステマティックなオペレーション力に目を見張る。醸造責任者のマルコ・チェンシ氏によれば、このプロセッコだけで年間約50万本を生産するという。

「めざすプロセッコは、フローラルなアロマと酸を持ち、クリーン&フレッシュであること」

マルコ氏のビジョンは明確だ。生き生きとした酸を保持するため、ブドウの収穫は9月下旬頃と早めに行い、マロラクティック発酵は行わない。

こうして生まれた安定した味わいのプロセッコは、アルコール度数11パーセントとやや低めで、日の光の下で何杯でも飲みたくなる、陽気で明快な味わいだった。

「プロセッコは私たちヴェネトの人間にとって、セレモニーで飲むような難しいワインではなく、いわばコーヒーとも共通する〝ソーシャル・ドリンク〟。アペリティーヴォにもデイリーな食事にもぴったりな、人と人とを結び付けるワインなんです」

マルコ氏は人好きのする笑顔で、快活に語った。



カンポ・デル・キアンポで設立されたのち、1967年に現在の地に醸造設備を移転した

地元出身の醸造責任者マルコ・チェンシ氏。ニュージーランドやカリフォルニア州、アルゼンチンなどで国際経験を積んだ



2万リットルを越える巨大なステンレスタンクが並ぶ。プロセッコ以外にも、土着品種のドゥレッロやガルガーネガ、ピノ・グリージョのロゼなどの生産にも力を入れる







大橋健一MWとともに開く

ジョージアワインの扉

**ワイントレンドに意識の高い世界中の人々の間で
ジョージア・ワインへの注目度は高まるばかりだ。
ワイン造り発祥の地、黒海とカスピ海に挟まれた小国でありながら
未知なるワイン文化の宝庫であるジョージアの魅力について
マスター・オブ・ワイン（MW）※の大橋健一氏に聞いた。**



text by Ryo TAMURA
photographs by Tomokazu MATSUKAWA(p136-137), Katsumi HORIKOSHI(ボトル),
Red Bridge, Ryo TAMURA(現地写真)
cooperation by National Wine Agency of Georgia (http://georgianwine.gov.ge/En/)

「今、ニューヨークのワインマーケットで一番の流行は、ジョージアです」と開口一番断言する大橋健一氏。密に交流する他国のMWたちの間でも、ジョージアの「クヴェヴリ」醸造のワインはもっともホットな話題なのだという。

　クヴェヴリとは、ジョージア固有のワイン醸造に使われる素焼きの甕のこと（タイトル写真）。地中に埋められたクヴェヴリに、破砕したブドウを入れて蓋をし、発酵・熟成まで行うという極めて歴史的な醸造法だ。2013年には、このクヴェヴリによるワイン醸造法がユネスコの世界無形文化遺産に登録された。エリアとしてではなく、ワイン醸造法で世界遺産となったのはこれが世界初である。

POINT 1
和食とジョージアワインでダブル世界遺産を体験！

「ワインを飲むことで、世界遺産を〝体験〟できるというのはジョージアのクヴェヴリ醸造のワインならでは。とくに日本では、それが特別な意味を持ちます。なぜなら、同じ2013年、和食が同じくユネスコ世界無形文化遺産に登録されました。つまり、和食とともにジョージアワインを飲むことは、世界遺産をダブルで体験していることになるのです」

　今、和食が先進国の食のシーンでトレンドとなり、もっともクールな食文化の一つとして受け入れられていることは事実。世界中が注目するジョージアワインと和食、その二つの〝シナジー効果〟に着目してほしいと、大橋氏は言う。

ジョージア基礎知識



国名　ジョージア（ジョージア語ではサカルトヴェロ）
面積　6万9700平方キロメートル
人口　372万400人　**公用語**　ジョージア語
通貨　ギョージアラリ（GEL）
主要貿易相手国　ロシア、トルコ、中国、ブルガリア、アゼルバイジャン

＊ 1955年にイギリスで発足した、ワイン業界で最も権威ある称号。マスター・オブ・ワイン（略してMW）協会が行う資格呼称試験に合格した人に与えられる

POINT 2

世界最古！ 8000年前からのワイン造りの歴史

紀元前6000年、つまり今から8000年ほど前からワイン造りが行われていた——。その証拠となるクヴェヴリの原型が、ジョージア各地から出土した。ワイン醸造に使用されるブドウ、ヴィティス・ヴィニフェラ*のブドウの種が甕の底から発見されたのだ。発酵したワインからしか検出されない酒石酸やコハク酸が甕内部に付着していたことが科学的に実証されたのである。

「ワイン産業に携わる方は、ワインの起源をぜひ知っておいてほしい」と大橋氏。ワインの飲み手としても、ワイン発祥の地への興味は尽きない。

*ワイン用に使われるヨーロッパ種のブドウ品種



「マラニ」と呼ばれるクヴェヴリを地中に埋めた醸造部屋で、色鮮やかに醸されるオレンジワイン



スープラ（宴会）好きのジョージア人。乾杯を司る宴会の長「タマダ」は酒文化の象徴として愛される

樹木をくり抜いた圧搾槽。足で踏んでブドウを破砕する





西に黒海、東方にカスピ海。北はコーカサス山脈を挟んでロシア、南はトルコ、アルメニア、アゼルバイジャンと国境を接する。西部は黒海の影響を受けた地中海性気候、東部は山岳地帯となり大陸性気候となる



クヴェヴリに底で見つかった紀元前6000年ごろのブドウの種（ジョージア国立博物館蔵）

POINT 3

品種の宝庫！ 土着品種が525品種

ジョージアは、ワイン造り発祥の地であると同時に、ブドウ品種の坩堝である。ワイン造りに用いられる世界中の推定1500品種のうち、優に3分の1を越える525の土着品種がジョージアに存在する。ジョージアのワイン生産量の約7割を占めるカヘティ地方を例にとれば、白ブドウのルカツィテリやムツヴァネ、黒ブドウのサペラヴィなどがその代表だ（別掲表参照）。様々な国のワインをある程度飲んだことのある人でも、ワインに関心のある人ならば、知的好奇心をくすぐってやまないことだろう。

また健康志向の人にとっても、サペラヴィは注目に値するブドウ品種である。果皮だけでなく果実まで色素が強く黒色に近く、ポリフェノールがなんと1リットル当たり3500ミリグラムにまで達することもある（カベルネ・ソーヴィニヨンが一般的に2500ミリグラム程度）。

＊

「未知なるジョージアワインという扉を、われわれは今、開けてしまったのです」と、目を輝かせて語る大橋氏。新発見と驚きと感動が渦巻くジョージアワインの世界へ、いざ！

ジョージアの主な土着品種

白ブドウ	ルカツィテリ	柑橘類の香りと、フレッシュで比較的高い酸味が特徴。
白ブドウ	ムツヴァネ	洋ナシやモモなどの香りと、リッチで果実味豊かな味わいを備える。
黒ブドウ	サペラヴィ	スミレのようなフローラルな香り。タンニンが非常に強く、渋味もある。果皮同様に果肉も色が濃い。



ホウレンソウなどさまざまな野菜とクルミをペースト状にした前菜「プハリ」

シルクロードで中国とつながっていることを思わせる、ジョージアの小籠包「ヒンカリ」



これは飲みたい！ジョージアワイン36本テイスティング

―今日は日本で飲めるジョージアワイン36本がバラエティー豊かに勢ぞろいしました。

大橋　今回は日本に輸入されているジョージアワインのなかで、特にクオリティーの高いとされているものを抜粋して選びました。

石田　まず、ジョージアというとクヴェヴリ醸造のワインが注目されがちですが、今回の36本ではステンレス醸造のワインに非常にいい印象を持ちました。

大橋　ステンレスタンクで造られたジョージアワインを見ずして、ジョージアワインを語ることなかれ、ですね。ノン・クヴェヴリのワインにもその実力のほどは見事に表れます。

石田　品種の個性を知るためにも、クヴェヴリ醸造よりもステンレス醸造のほうがわかりやすいですね。濁りのない、ステンレスでクリーンに造られたルカツィテリやムツヴァネはファインダイニングでもサービスしやすく、和食全般にも合わせやすいと思いました。サペラヴィは、クヴェヴリを使わず樽醸造されたものはオーセンティックなフランス料理と合わせたくなるものも多くありました。

齋藤　はい。同じ品種をクヴェヴリ醸造とステンレス醸造で飲み比べるというのは貴重な機会でした。サペラヴィと樽との相性の良さも、今

> ジョージアワインの普及にはストーリーが一番大事
> 石田





Tasters

大橋健一MW
Kenichi OHASHI
酒類専門店「㈱山仁」代表取締役社長、コンサルタント会社「㈱Red Bridge」代表取締役。ナショナル・ワイン・エージェンシー・ジョージアのブランド・アンバサダー。

齋藤奈紀さん
Natsuki SAITO
福岡「レストラン花の木」を経て、2019年9月より銀座「ロオジエ」にソムリエとして勤務。

石田 博氏
Hiroshi ISHIDA
ソムリエ。1996年、98年、2014年「全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。00年世界最優秀ソムリエコンクール第3位。11年「現代の名工」受章。14年「黄綬褒章」受章。





上／白ブドウの皮や種ごとクヴェヴリで醸し、6カ月程度の長期の果皮浸漬を経て深い色素や複雑な香味を抽出したオレンジワイン（現地ではアンバーワインとも呼ばれる）　右／黒ブドウのサペラヴィも造りによって色合いや味わいはさまざま

回よくわかりました。

大橋　白ワインと比べると、赤ワインはクヴェヴリ醸造か否かは味わいの差はわかりづらいと思います。ただ、クヴェヴリのほうはいい意味で田舎っぽさというか、〝男の料理〟的な素朴さが感じられますよね？

齋藤　そうですね。一方で、レストランではクヴェヴリで造られたオレンジワインが飲める機会が増え、それをきっかけにジョージアワインに興味を持つ人は徐々に増えているように思います。ただ、ジョージアワインをショップで買ってみようという人はまだ少ない状況ではないでしょうか。よく知人に「ジョージアのワインってどこで買えるの？」と聞かれるのですが、それって店頭で見かけないからですよね。まずは酒屋さんに並べて、多くの人の目に触れるようになることが必要ですよね。ジョージアの土着品種をもっと身近に感じてもらえるように、8000年の歴史があるというエピソードを交えて、私自身お客さまにお伝えしていけるといいと思います。

新しいもの好き女子たちにもジョージアを伝えていきたい

齋藤



——どうしたらもっと、日本にジョージアワインが伝わるでしょうか？

大橋　国際市場を俯瞰して仕事をする立場から言わせていただくと、世界市場では実に多くの国のワインが実際に愛されるようになってきています。一般消費者たちに多くの〝ワイン選択肢〟が与えられるようになった今、料飲店の購買決定権のある人たちもぜひ、その選択の多様性に勝機を見出していただきたいです。

齋藤　レストランでの仕入れでは、例えば、価格が高騰しているブルゴーニュは手が出ないという時に、比較的リーズナブルなジョージアを選択肢に加えてもらえたらと。家飲みにもいいですよ。ワイン好きの女の子がお家デートで「肉じゃが作ったんだけど、合いそうな面白いワインがあるから飲んでみる？」って、彼にオレンジワインを勧めてあげたり♡

大橋　イチコロといきたいですね！

石田　一般家庭も含めて、日本で商品が末永く広まっていくには、ストーリーが必要なんです。品質だけでも、価格だけでもダメで。ジョージアワインをお客さまにお伝えする時に、クヴェヴリかクヴェヴリでないかの前に、ジョージアがワイン文化の生まれた国であること、旧ソ連の社会主義体制下でもワインを造り続けてきたこと、甲州を例にとれば日本ワインのルーツもジョージアかもしれない……といったストーリーを伝えてあげることが大事なんです。



——日本ではどんなシチュエーションでジョージアワインがもっと活躍できるでしょうか？

大橋　レストランなどではボトルで1本頼んでもらうことはまだ難しいと聞きます。まずはバイ・ザ・グラスでのサービスからかなと。

石田　クヴェヴリ醸造のワインに関しては、全般的に発酵食品や発酵調味料との相性は抜群だと思います。クヴェヴリのルカツィテリは日本伝統の馬肉や山羊肉料理とも良さそうです。黒酢やXO醤、紹興酒を使った中国料理にもいいと思いました。

齋藤　クリのグラタンやカボチャの煮付けなど家庭料理にもピッタリ！

大橋　今回ご紹介するクヴェヴリのムツヴァネはナチュラルな造りのものが多かったですが、こういうワインは以前は現地そのままの味わいを日本まで持ってくることはなかなか難しかった。でも、今は造り手もインポーターも努力して、かなりいい品質のものが造られ、いい状態で輸入されてくるようになりました。だから、かつて飲んで美味しくなかった経験をした人も、ぜひもう一度試していただきたい。

齋藤　女子たちは新しいもの好きですから、ジョージアの自然派はキャッチーだと思います。濁った自然派が得意でないという人も、最近は見た目も味もクリーンなものが増えていますから、試してみてもらえたらうれしいですね。

大橋　ワインのトレンドを動かすニューヨーク、ロンドン、シドニーなどでも、ジョージアワインは各国のマスター・オブ・ワインたちが最注目するワインです。クヴェヴリのものもそうでないものも、主要な土着品種のものもマイナーな品種のものも。まずはジョージアワインを一度は試してみてください！

世界のMWたちが注目するジョージアをまずは試して！

大橋



〈試飲会情報〉

Discover Georgian wine Osaka

ディスカバー・ジョージア・ワイン 大阪大試飲会 2019

日時　**2019年10月29日**
14:00～16:00／**マスタークラス**
講師：**大橋健一MW**、コメンテーター：**石田博**氏
13:00～17:00／**大試飲会**

会場　**ホテルモントレー大阪 7F アマリエ＆パルフィ**
大阪府大阪市北区梅田3-3-45

主催　**ナショナル・ワイン・エージェンシー・ジョージア**

お申し込み先　ジョージア・ワイン各輸入商社へのお申し込みとなります。

白のさまざまな品種（ヨーロピアン・スタイル*）

イチオシ



White



柑橘類のジューシーさとほろ苦さ

ムツヴァネ 2018年

Mtsvane White Dry

生産地域：カヘティ／品種：ムツヴァネ100％
価格：1580円（税別）／輸入元：日本酒類販売㈱

生産者

シュフマン・ワインズ

Schuchmann Wines

2008年ドイツ人ファミリーのシュフマン一家が設立。レストランやホテルを完備したエノツーリズムの拠点。

テイスティングコメント

ハーブやシトラスの第一印象。ミネラルやペトロール香も感じられる。味わいにはフレッシュの柑橘の皮を思わせる酸と、少々の苦味。モルタデッラなどのシャルキュトリー（食肉加工品）と合わせて楽しみたい。

White



キュッとした酸とクリーンな味わい

ディデブリ ルカツィテリ 2017年

Didebuli Rkatsiteli

生産地域：カヘティ／品種：ルカツィテリ100％
価格：1400円（税別）／輸入元：福山黒酢㈱

生産者

トビルビーノ

Tbilvino

マルグヴェラシヴィリ兄弟率いるカヘティ州のワイナリー。国際的コンクールで高評価。

テイスティングコメント

レモンなど柑橘の香りに洋ナシや、かすかに石灰が香る。しっかりとした酸味にわずかな苦味も感じる。後味にはレモンキャンディーのようなジューシーさが続く。生牡蠣など貝類の盛り合わせと楽しみたい、夏にぴったりの白ワイン。

イチオシ



White



フローラルで洗練された味わい

ラ・ニーナ キシ NV

La Nina Kisi

生産地域：カヘティ／品種：キシ100％／価格：3800円（税別）
輸入元：㈲小林商店 ミナトワイン

生産者

ニーナ・アナニアシヴィリ&ワイン アート

Nina Ananiashvili & Wine Art

バレリーナのニーナ・アナニアシヴィリさん一家がナチュラルワインにこだわりワイン造りを行う。

テイスティングコメント

フローラルで、熟したフレッシュの洋ナシや、クローヴ、ナツメグ、スターアニスなどのスパイスの香り。味わいはしなやかで直線的に伸びる印象。トリ貝の酢の物、生春巻きやソムタム（青パパイヤのサラダ）など幅広く対応できる。

White



クリスピーな酸を持つスッキリ系

ルカツィテリ・シュペリウール 2015年

Rkatsiteli Supérieur

生産地域：カルトリ／品種：ルカツィテリ100％
価格：2500円（税別）／輸入元：㈱アルカン

生産者

シャトー・ムクラニ

Château Mukhrani

カルトリ地方にある近代的醸造設備を備えたワイナリー。複数の樽使いにこだわってワインを生産する。

テイスティングコメント

バランスの良いやさしい樽使いが巧み。シトラスや白桃の凝縮感のある香りにフラワリーなアロマ、グリップ力のある口当たり。オーク由来のタンニンやスパイシーさも感じられる。スズキなど土っぽさのある白身魚の蒸し物と合わせたい。

イチオシ



White



華やかな香りに女子の支持率高し！

イベリア キシ 2015年

Iveria Kisi

生産地域：カヘティ／品種：キシ100％
価格：2100円（税別）／輸入元：STH Earth㈱

生産者

カヘティアン トラディショナル ワインメイキング

Kakhetian Traditional Winemaking

伝統的製法を守りつつ、近代的製法を取り入れワインを造る。ジョージア西部にも畑を複数所有する。

テイスティングコメント

色合いが濃く、香り豊か。紅茶やジャスミンのニュアンス、塩味を伴った旨味がある。レモンを搾った白身魚のフライやチキンソテー、キノコのソテーとも。エスニック料理店で1杯目に飲みたくなるワイン。女子会受けもしそう。

White



飲むほどに感じられる旨味

イベリウリ ムツヴァネ 2016年

Iberiuli Mtsvane

生産地域：カヘティ／品種：ムツヴァネ100％
価格：2500円（税別）／輸入元：㈱ヴァンクロス

生産者

シュミワイナリー

Shumi Winery

2001年に自社瓶詰め開始。約400種類の土着品種を試験栽培するなど意欲的な取り組みを行う。

テイスティングコメント

やや熟した黄リンゴの香り。アタックは穏やかだが、スパイスなどの複雑性も感じられる。透明感のある味わいで、飲むほどにじんわりとした旨味が前面に出てくる。和食のだしとの相性よし。生ハム＆メロンやカプレーゼのサラダとも。

*ジョージアではクヴェヴリを発酵容器として使用しないスタイルのワインをヨーロピアン・スタイルと称している。

ジョージアを代表する白ブドウによるオレンジワイン

ルカツィテリ（クヴェヴリ醸造）

イチオシ イチオシ





Orange



フードフレンドリーなオレンジ

ルカツィテリ・クヴェヴリ・アンバー・ワイン 2016年

Rkatsiteli Qvevri Amber Wine

生産地域：カヘティ／品種：ルカツィテリ100％
価格：3800円（税別）／輸入元：㈱アルカン

生産者

オルゴ

Orgo

創設者でワインメーカーのゴギ・ディキシヴィリ氏が古木のブドウから高品質のワインを少量生産する。

テイスティングコメント

色合いは濃いめのアンバーだが、洗練されている印象。ドライフルーツやアプリコット、オレンジピールの華やかな香り。旨味と甘味が豊かで余韻が長い。クリのグラタン、シェーヴルチーズにオレンジのジャムを添えて。肉じゃが、馬肉とも。

Orange



和食と合わせたいライトボディ

クヴェブリスペシャルリザーブ 2017年

Besini Rkatsiteli Qvevri Special Reserve

生産地域：カヘティ／品種：ルカツィテリ100％
価格：2500円（税別）／輸入元：福山黒酢㈱

生産者

ベシーニ

Besini

2004年にブドウ栽培からスタート。ジョージアで初めて種苗実験場運営を始めたことでも知られるワイナリー。

テイスティングコメント

淡いオレンジの色調。ハーブや柿、ポン酢のような香りに、マイヤーレモンやグレープフルーツなどの柑橘類、ジャスミンティーのニュアンスも。重心は軽めですっきりとまとまった印象。ポトフやおでん、白子ポン酢と味わいたい。

Orange



奥深いオレンジの色合いと風味

ルカツィテリ 2014年

Rkatsiteli

生産地域：カヘティ／品種：ルカツィテリ100％
価格：3450円（税別）／輸入元：㈱モトックス

生産者

シャラウリ・ワイン・セラーズ

Shalauri Wine Cellars

テラヴィ近郊のシャラウリ村に2013年設立。世界の有名レストランなどでもワインリストに採用される。

テイスティングコメント

深いオレンジの色合い。アールグレイやカキの香り。旨味と酸味のバランスが取れた豊満な印象のワイン。ドライのオレンジの風味も感じられる。チーズリゾットと合わせて。西京漬けや塩麹漬けにした和の素材とも試したい。

Orange



凝縮感のある香りと高い酸

ルカツィテリ カカベティ樹齢100年 2017年

Rkatsiteli - Kakabeti 100 Years Old Vines

生産地域：カヘティ／品種：ルカツィテリ100％
価格：6000円（税別）／輸入元：㈱ラシーヌ

生産者

ニコロズ・アンタゼ

Nikoloz Antadze

ムツヴァネとルカツィテリの2種のブドウをビオロジック栽培し、テロワールを引き出す。

テイスティングコメント

カキやレモンのゼスト（外皮）、シェリーのような凝縮感のある香り。ほのかにチーズのニュアンスも感じられる。わずかに発泡しており、しっかりとした酸の印象が強い。口当たりはスパイシーで、ショウガの味わいも感じられる。透明感のあるフィニッシュ。

イチオシ



Orange



ソムリエ御用達、安定の味わい

ルカツィテリ・クヴェヴリ 2017年

Rkatsiteli Qvevri

生産地域：カヘティ／品種：ルカツィテリ100％
価格：2480円（税別）／輸入元：㈲アルコトレードトラスト

生産者

テリアニ・ヴァレー

Teliani Valley

19世紀まで歴史をさかのぼる老舗ワイナリー。ステンレスや樽醸造、クヴェヴリ醸造の双方でワインを造る。

テイスティングコメント

オレンジのコンフィや紅茶のキャンデー、ハチミツなどが立体的に表れる奥行きのある香り。味わいは豊満でジューシー、旨味が感じられる。一般の人にも好まれやすい安定の味わいとクオリティ。ぼたん鍋（猪鍋）や鴨鍋と合わせても楽しめそう。

Orange



じんわりとした甘味を持つ微発泡

ルカツィテリ 2017年

Rkatsiteli

生産地域：カヘティ／品種：ルカツィテリ100％
価格：4000円（税別）／輸入元：㈱ノンナアンドシディ

生産者

ラガジ

Lagazi

観光管理会社に勤務していたショータ・ラガジゼ氏が、自身のブランドを設立して始めたワイナリー。

テイスティングコメント

深いオレンジ色。わずかにナチュラルワインのトーン。切り立てのキュウリやルイボスティー、ジャスミンの香り。ジンジャーエールのような発泡を感じるが、ゆっくりと味わうと甘味がじんわりと表れる。ブルーチーズやエビチリと。

イチオシ



Orange

ハーバルでエスニックな香りと旨味

ムツヴァネ 2015年

Mtsvane

生産地域：カヘティ／品種：ムツヴァネ100％
価格：3500円（税別）／輸入元：ディオニー㈱

生産者

チョティアシュヴィリ

Tchotiashvili

5代目カハ・チョティアシュヴィリ氏が家族全員でワイン造りに取り組む。32の多岐にわたる品種を用いてワインを醸造。

テイスティングコメント

アプリコットやレモングラスなどのエスニックハーブの複雑な香り。口当たりはしなやかで、味わいには旨味とともにすっとしたグリーンのニュアンスが感じられる。酸は中程度で、果実味が長く余韻に残る。パインセオやパクチーのサラダと。



Orange

しなやかな味わいのナチュラルワイン

ムツヴァネ 2012年

Mtsvane

生産地域：カヘティ／品種：ムツヴァネ100％
価格：3400円（税別）／輸入元：㈱ノンナアンドシディ

生産者

フェザンツ ティアーズ

Pheasant's Tears

ジョージアを愛するアメリカ出身の画家ジョン・ワーデマン氏がカヘティに移住し、2005年にブドウ栽培を開始した。

テイスティングコメント

干しイチジクやハチミツ、ヘーゼルナッツなどの複雑な香り。味わいはしなやかで酸が高く、骨格があり旨味を伴う。まろやかな味わいは、ふだんワインと合わせることが少ない粕漬けや鮒寿司などの発酵食品と合わせて楽しみたい。



イチオシ



Orange

乳酸系のまろやかな味わい

マカシヴィリ・ワイン・セラー ムツヴァネ 2017年

Makashivili Wine Cellar Mtsvane

生産地域：カヘティ／品種：ムツヴァネ100％
価格：2950円（税別）／輸入元：㈱モトックス

生産者

ヴァジアニ・カンパニー

Vaziani Company

19世紀後半のマカシヴィリ王子の時代に造られたクヴェヴリによるワイン醸造にこだわる、自然派ワイナリー。

テイスティングコメント

ヨーグルトのような乳酸を感じさせる甘味のある香り。酸味は穏やかで、前半はリッチな甘味と果実味、後半から余韻に旨味と苦味が続く。ハチャプリ（ジョージアのチーズパイ）がよく合う。長くて濃い女子トークのお伴に、ナッツなどをつまみながら。



イチオシ



Orange

古典的フランス料理と合わせたい

ムツヴァネ 2016年

Mtsvane

生産地域：カヘティ／品種：ムツヴァネ100％
価格：3500円（税別）／輸入元：㈱ノンナアンドシディ

生産者

ドレミ

Doremi

3人の友人たちが手を組んで、トビリシ郊外に2013年に設立したワイナリー。最高品質のナチュラルワイン造りを目指す。

テイスティングコメント

アロマティックで凝縮感のある、黄桃やネクタリン、オレンジの花の香り。味わいはリッチでふっくらと丸みを帯びている。鴨のアピシウス風などオーセンティックなフランス料理と。豚しゃぶをポン酢で。



Orange

クヴェヴリ醸造のクラシックな表現

ムツヴァネ クヴェヴリ 2016年

Mtsvane Qvevri

生産地域：カヘティ／品種：ムツヴァネ100％
価格：6500円（税別）／輸入元：㈱モトックス

生産者

クヴェヴリ・ワイン・セラー

Qvevri Wine Cellar

2015年に創設。近代醸造学に基づき、クヴェヴリによる伝統的な製法でクリーンなオレンジワインを造る。

テイスティングコメント

やや濃いめのオレンジ色で、クヴェヴリワインのクラシックな造りを感じさせる。ハーバルで、除梗をしないことによるキュウリのような青い香りも感じられる。味わいはグリップ力があり、干し柿のニュアンス。控えめな果実味が余韻に続く。



Orange

和食との相性抜群！ 実直な造り

ムツヴァネ 2015年

Mtsvane

生産地域：カヘティ／品種：ムツヴァネ100％
価格：2200円（税別）／輸入元：㈱ヴァンクロス

生産者

ストリ マラニ

Stori Marani

ツィナンダリ地区に2014年に設立。クヴェヴリだけで醸造を行い、モダンな味わいのワインを生み出している。

テイスティングコメント

派手さはないが、洗練され、実直な造りを感じさせるワイン。リンゴやマルメロのマーマレードや香ばしさを伴う香り。口当たりはスムースで、味わいはジューシー、口中をリフレッシュしてくれる。魚の照り焼きや幽庵焼きなどの和食と。



異なる醸造法で品種の個性を引き出した赤ワイン

サペラヴィ（ヨーロピアン・スタイル）

イチオシ



Red



きれいなタンニンとエレガンス

サペラヴィ 2014年

Saperavi

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：2800円（税別）／輸入元：㈱アルカン

生産者
シャトー・ムクラニ
Château Mukhrani

1878年よりボトリングを開始。2007年、近代醸造設備による自社畑のブドウを使った自社ブランドワインの生産をスタート。

テイスティングコメント

穀物や樽由来のナッツの印象。アタックに酸味があり、ブラックベリーをかんだような果実味がギュッと詰まっている。後半からタンニンがゆっくりと広がる。酸味とタンニンのバランスが良い、ネッビオーロを思わせるエレガントなワイン。

Red



サペラヴィ本来の味わいを表現

ロビタシュビリ 2012年

Robitashvili

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：3999円（税別）／輸入元：㈱イニシア

生産者
キンズマラウリワインセラー
Kindzmarauli Wine Celler

アゼルバイジャン国境に近いバイシュバニ村に1997年に設立されたワイナリー。モダンなワイン造りを行う。

テイスティングコメント

このカテゴリー唯一のステンレス醸造のサペラヴィ。ラズベリーや、ほんのりとストロベリーやキャンデーの香りも。口当たりは柔らかく、味わいはジューシーで、高めの酸とリフレッシュ効果のある軽めのタンニン。豚肉のソーセージと。

Red



樽使いの巧みさが感じられる

ゲルギカ ムクザニ 2015年

Georgica Mukuzani

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：2900円（税別）／輸入元：㈱ヴァンクロス

生産者
シュミワイナリー
Shumi Winery

ゴガ・カティアシュヴィリ氏がワインメーカーを務める。ジョージアで他社に先駆けてグリーンハーヴェストを行ったことでも知られる。

テイスティングコメント

ほのかなヴァニラやプルーン、チョコレートの香り。滑らかなテクスチャー。味わいはドライでスパイシー、オーク樽由来の収斂性のあるタンニンや軽い苦味が特徴的。和牛ステーキの鉄板焼き、鹿肉のステーキをペッパーソースで。

イチオシ



Red



緻密な造りと骨格のある味わい

ムクザニ 2014年

Mukuzani

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：2480円（税別）／輸入元：㈱リクレインサポート

生産者
ミルディアーニ
Mildiani

ツィナンダリ地区に1991年に設立。2004年パリの「ヴィナリ・ザンテルナショナル（Vinalies Internationales）」で銀賞受賞。

テイスティングコメント

スミレのようなフローラルでエレガントな香りに、熟したブラックチェリーや焦がしたオーク樽、ナツメグの香り。味わいはフレッシュな酸を伴い、粗めでややドライなタンニンとスパイシーさが感じられる。

Red



肉料理に合わせたい成熟した果実味

サペラヴィ バレル 2014年

Saperavi Barrel

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：2600円（税別）／輸入元：ディオニー㈱

生産者
ギウアーニ
Giuaani

マナヴィ村で代々ワイン造りを行ってきたギウアシュヴィリ家。現当主カハ氏が2010年にワイナリーを設立。20haの畑を擁する。

テイスティングコメント

オーク樽由来のスパイシーなニュアンス。熟したザクロやブラックベリー、セミドライのイチジクの香り。旨味に通じる塩味と、しなやかなタンニン。かすかに発泡も感じられる。ムサカ（ナスと挽肉のグラタン）やシシケバブ（肉の串焼き）と。

イチオシ



Red



豊かな香りとタンニンが魅力

ムクザニ 2015年

Mukuzani

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
参考小売価格：2540円（税別）／輸入元：富士貿易㈱

生産者
キンズマラウリ
JSC Corporation Kindzmarauli

歴史を1553年までさかのぼる。エステートワインだけを生産する、品質にこだわったワイナリー。

テイスティングコメント

ブラックベリーやロースト香、ヴァニラ、オレガノ、バルサミコに鉄分を感じさせる、アーシーで複雑、凝縮感のある香り。口当たりはスムースで滑らか、クリーミー。しっかりとした高い酸とグリップ力のあるタンニンが特徴的。バーベキューに。



Red



デザートと合わせても！
サペラヴィ クヴェヴリ No.16 2017年
Saperavi Qvevri No.16

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：3350円（税別）／輸入元：㈱モトックス

生産者
パパリ・ヴァレー
Papari Valley
アハシェニ・ヴァレーに2004年に設立された、自然派指向のワイナリー。クリーンなワインを造る。

テイスティングコメント
甘味を感じさせる香りと濃い味わいが印象的。干しイチジクやマッシュルームの香りに、タバコなどスモーキーなニュアンスもかすかに感じられる。ドライフルーツを使ったパウンドケーキやラムレーズンのチョコレートとともに楽しむのもお勧め。

Red



味わいのバランス感が抜群
チェルティ クヴェヴリ 赤 2015年
Chelti Qvevri Red

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：3000円（税別）／輸入元：福山黒酢㈱

生産者
チェルティ
Chelti
ミリアナシュビリー家により5世代引き継がれているワイナリー。50haの自社農園を持つ。

テイスティングコメント
クリーンで洗練されたクヴェヴリ醸造のサペラヴィ。フローラルで熟したブルーベリーの香り。味わいは酸、タンニン、果実味のバランスに優れた旨味のある味わい。フィニッシュにはフルーティーさが続く。チャーシューをはじめ豚肉料理と。



Red



オーセンティックなクヴェヴリの赤
サペラヴィ 2015年
Makashivili Wine Cellar Mtsvane

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：4200円（税別）／輸入元：㈱モトックス

生産者
シャラウリ・ワイン・セラーズ
Shalauri Wine Cellars
国際品種を使用せず、ジョージアの土着品種だけを自然農法で栽培し、クヴェヴリ醸造を行う。

テイスティングコメント
熟したブルーベリーの香りに、クローブやタバコの香りも。旨味を伴った高いタンニンが感じられる複雑な味わい。オーセンティックで安心感を覚える。ジューシーさとスパイシーさが余韻に長く続く。黒酢の酢豚と楽しみたい。

Red



生き生きとしたナチュラルな造り
サペラヴィ 2017年
Saperavi

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：4000円（税別）／輸入元：㈱ノンナアンドシディ

生産者
アワーワイン
Our Wine
ナチュラルワインの第一人者であり、哲学者でもあった故ソリコ・ツァイシュヴィリ氏が創業。

テイスティングコメント
アーシーで、熟したブルーベリーなどの凝縮感のある香り。揮発性のある香りと微発泡感をわずかに感じる。収斂性のあるタンニンと、ジューシーで生き生きとしたフィニッシュ。マグロの漬け丼と。

Red



かすかな微発泡、さわやかな味わい
ムカド トラディショナル クヴェヴリ サペラヴィ 2012年
Mukado Traditional Kvevri Saperavi

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：5000円（税別）／輸入元：ムカドワインズジャパン

生産者
ムカド ワインズ
Mukado Wines
ウズナッシュヴィリー家が19世紀初頭からワイン造りを行う。旧ソ連時代からラド氏は諸外国へも技術の伝達を行う。

テイスティングコメント
心地よい微発泡を感じる。ブルーベリーやドライプルーン、ナツメグなどのスパイスにスモーキーな香り。スムースな口当たりで、ストラクチャーのある味わいがまっすぐに伸びる。ポン酢のようなさわやかさと醤油のニュアンスも。



Red



醸造テクニックの高さが感じられる
サペラヴィ 2016年
Saperavi Qvevri No.16

生産地域：カヘティ／品種：サペラヴィ 100％
価格：3800円（税別）／輸入元：㈱アルカン

生産者
オルゴ
Orgo
ゴギ・ディキシヴィリ氏がワインメーカーを務めるブティックワイナリー。ゴギ氏はクヴェヴリ復興の第一人者として知られる。

テイスティングコメント
緻密で精巧に造られた、洗練された赤ワインの印象。口当たりはスムースで、味わいには凝縮感があり、充分なストラクチャーが感じられる。グラッセした（肉汁をからめた）仔牛のスペアリブとレストランで楽しみたい1本。

さまざまな土着品種とスタイルのワイン



Red

複雑な香りとタンニンの旨味

オツハヌリ サペレ 2015年

Otskhanuri Sapere

生産地域：イメレティ／品種：オツハヌリ・サペレ100％
価格：未発売／輸入元：ディオニー㈱

生産者

ラグヴィナリ

Lagvinari

エコ・グロンティ氏が設立した小規模自然派ワイナリー。ローカルな土着品種栽培に注力。

テイスティングコメント

よく開いた、立体的な香りが特徴的。サワーチェリーや熟したくわの実、マッシュルーム、樹脂、野性味溢れる香り。口当たりはスムースで、渋味を感じる。キュッとした酸味に旨味のあるタンニン。フィニッシュはドライな印象がある。



Red

高い酸が味わいを引き締める

ツィツカ オツハヌリ・サペレ 2017年

Tsitska - Otskhanuri Sapere

生産地域：イメレティ／品種：ツィツカ60％、オツハヌリ・サペレ40％／価格：2800円（税別）／輸入元：㈱ラシーヌ

生産者

ゴギタ・マカリゼ

Gogita Makaridze

ワインメーカーのゴギタ・マカリゼ氏が、イメレティ州テルジョラの土着品種を活かし、高品質で持続可能なワイン造りをめざす。

テイスティングコメント

ピリピリとした香りの第一印象。フレッシュのプラムやハイビスカスティーの香りに加え、石灰の香りが感じられる。味わいは高い酸が比重を占め、タンニンは中程度。後味にも高い酸を感じ、全体をキュッと締める印象。素朴さと複雑性を持ったワイン。

イチオシ





White

はつらつとしたクリーンな味わい

チヌリ 2017年

Chinuri(without skin contact)

生産地域：カルトリ／品種：チヌリ100％
価格：3700円（税別）／輸入元：㈱ラシーヌ

生産者

イアゴ・ビタリシュヴィリ

Iago Bitarishvili

チャルダヒ村に樹齢50年以上のブドウ畑とマラニ（醸造部屋）を所有。ジョージア初のビオ認証を受ける。

テイスティングコメント

オレンジワインだが、スキンコンタクトをさせていないきれいな造りで、甲州を思わせる。ニュートラルな味わいで、ほんのりとした甘味を感じさせる。はつらつとしていて、リフレッシュ効果が高い。ウドの酢味噌和えなどと楽しみたい。

イチオシ　イチオシ







White

透明感と香ばしさを表現

ツィツカ ナフシルゲレ 2017年

Tsitska Nakhshirgele

生産地域：イメレティ／品種：ツィツカ100％
価格：3300円（税別）／輸入元：㈱ラシーヌ

生産者

ラマズ・ニコラゼ

Ramaz Nikoladze

2007年ナフシルゲレ村に醸造所を設立。わずか約1haで、ツィツカとツォリコウリの2種のブドウを栽培、ワイン造りを行う。

テイスティングコメント

美しい黄金色の外観が目を引く。フローラルな香りに、炒ったヘーゼルナッツを思わせる香ばしさ、黄桃やわらのニュアンス。酸味は穏やかで、カリンのような果実味と甘味、ミネラル。シュナン・ブランを思わせる。後味には透明感が感じられる。



Red

サクランボの香りときれいな酸

アラダストゥリ 2017年

Aladasturi

生産地域：イメレティ／品種：アラダストゥリ100％
価格：3500円（税別）／輸入元：ディオニー㈱

生産者

ヴィノ・マルトヴィレ

Vino Martville

2012年、自然派のワイン造りを志す5人の友人でタルガメウリ村に設立。オジャレシの栽培から始め、徐々に品種の幅を広げる。

テイスティングコメント

揮発性のある香りの第一印象。香りも味わいも酸味がしっかりと主張している。時間が経つとグリーンのノートやサクランボの香りが表れてくる。味わいは旨味を伴った中程度のタンニンに、動物的なニュアンスも感じられ、余韻にもそれが長く続く。



Orange

熟した果実が奏でる甘美な味わい

クラフナ 2016年

Krakhuna

生産地域：イメレティ／品種：クラフナ100％
価格：3900円（税別）／輸入元：ディオニー㈱

生産者

ヴァルツィヘ・マラニ

Vartsikhe Marani

イメレティ地方に2015年に誕生。ジョージアではめずらしい女性醸造家のアナ・ヒタリシュヴィリさんがワイナリーを率いる。

テイスティングコメント

ドライのアプリコットやダージリンティー、よく熟したゴールデンデリシャスやハチミツの凝縮感のある香り。味わいはクリーミーで甘美、そして生き生きとしていて、ほのかな苦味、ミネラル感も感じる。フォワグラのテリーヌと。



第43回 和食が美味しい店

text by Mie NAMBA　photographs by Katsumi HORIKOSHI

銀座 壮石 新　こへると　を川三
銀座たか
ミニヨン 坂ノ上

TOKYO ワインバル クルージング

暑い夏がようやく終わり、多彩な食材がそろう、実りの秋になりました。根菜やサンマ、松茸、キノコ、栗等々、旬の味覚を使った和食が特に美味しい季節。最近ではワインのバリエーションが豊富な店も増えています。和食との新しいマリアージュをお楽しみください。





Point

- 本格的な和食が楽しめる
- 秋の味覚を生かした料理
- 和食に寄り添うワインが充実

TOKYO WINE BAR CRUISING

4人の専門家が厳選したワインと寿司会席とのマリアージュを堪能

グラスワイン 4種 800円〜
ボトルワイン 20種 5000円〜

銀座 壮石 新



オーナーの岡田壮右氏（左）、店長の小熊翔太氏（中）、イタリアと日本のワインを担当するソムリエの藤本優子さん（右）

築地の老舗寿司店「寿司岩」創業者の孫であり、ソムリエの岡田壮右氏が営む「銀座 壮石」。その姉妹店として今年7月、入船にオープンした「銀座 壮石 新」は、寿司と会席料理の店だ。

営業は2部制で、前半は5000円のコース、21時（休日は20時）以降はアラカルトで構成。本店で長年修業した小熊翔太氏が、毎日豊洲で仕入れた旬の食材が供される。オーストリアワイン大使を務める岡田氏をはじめとする4名のソムリエが月替わりのメニューに合わせてワインをセレクト。岡田氏は「当店のソムリエはそれぞれ、オーストリア、イタリアと日本、ポルトガル、フランスとオレンジワインの各分野を専門としており、毎回充実したラインナップを楽しみにしていただきたいと思っています」と語る。コースを注文するお客さまには、グラス4杯で3000円のペアリングセットが好評。グラスはペアリングで用意しているものから選べて、ボトルは5000円、6000円、7000円の3段階と、リーズナブルでわかりやすい価格設定だ。

アラカルトは小皿料理一品、寿司一貫から注文できる。凛とした雰囲気のカウンター越しに職人の技を見ながら寿司をつまみ、ワインを飲むのも乙だろう。

5000円のコースから、温菜の「二の膳」と「一の鮓」。寿司にお勧めの『グリーン・ペップ グリューナー・ヴェルトリーナー 2018年』（グリューバー／グラス800円、ボトル5000円）はミネラル感が淡白な鱚に、柑橘の風味が中トロの脂に合う



コースのペアリングをイメージした3種。冷菜三品の「一の膳」に合わせる『ドリンク・ミー ナット・クール 2017年』（ニーポート／グラス900円、ボトル6000円）〈左〉をはじめ、自然な造りで料理を引き立てるワインを選んでいる



DATA［銀座 壮石 新］

住所：東京都中央区入船3-3-12 あぐいビル1F
TEL：03-6280-3022　営業時間：火〜金17:30〜23:00LO、土・日・祝17:00〜22:00LO
定休日：月　交通：新富町駅より徒歩1分



清潔な檜のカウンターが目を引く。打ちっぱなしの黒い壁との組み合わせにより、和洋・新旧が共存した、スタイリッシュな雰囲気だ



グラスワイン 12種 800円〜
ボトルワイン 100種 3500円〜

（左）「秋刀魚巻 まいたけと野辺地小蕪 奈良漬ソースとすだちの香り」（コースからの抜粋）。自然派の『フレッシュ＆ボーン 2018 年』（ザ・ブラックスミス／グラス 1200 円）が秋の実りに合い、スダチに似た風味を持つ （下）客席はカウンターとテーブル、さらに店内奥には掘りごたつがあり、シチュエーションに合わせた使い方ができる



『グリューナー・フェルトリーナー ランゲンロイス 2017 年』（ヴェスリ／グラス 1000 円、ボトル 5500 円）〈中〉をはじめ、生産数が限られた自然派が多いため、ラインナップは頻繁に入れ替わるという

充実した内容のコースを品ぞろえの豊富なグラスワインで

こへると



浅草・浅草寺の裏を通る言問通りから路地を一本入った所に、今年1月オープンした「こへると」。代表の音成麻衣さんは都内でワインバルを展開する会社でソムリエとして経験を積んだ後、和食店に勤務したのをきっかけに和食とワインの相性に魅力を感じ、同店を立ち上げたという。

ボトルは100種類ほどそろえ、「好きなものを選んでもらえるように」と、グラスは最低12種類、多い時には白だけでも7～8種類を用意している。あえてリストは作らず、お客さまのリクエストを聞き、お勧めを数本選んで説明。日本をはじめ各国をそろえており、最近は料理に寄り添う自然派の割合が増えている。音成さんは「5000円のコースと合わせて1万円以内に収まるようにワインの価格を設定しています」と話す。

コースは先付、八寸、造り、焼物、煮物、揚物、ご飯、デザートと充実の内容。アラカルトもある。料理人の金澤祐樹氏がほぼ毎日築地に通い、旬の食材を仕入れて季節感溢れる料理を提供。柑橘を効果的に使って香りを高めている。さらに、近隣のギャラリーから仕入れる各地の若手作家による器が料理に彩りを添えている。

四季折々の料理とともに多彩なワインを味わう、贅沢な時間が過ごせる店だ。

DATA［こへると］
住所：東京都台東区浅草3-9-10 キャピタルプラザ浅草104
TEL：03-6802-3852
営業時間：18:00～23:00LO 定休日：水
交通：浅草駅より徒歩8分



代表の音成麻衣さん（中）、料理人の金澤祐樹氏（右）、スタッフの三田佳嗣氏（左）。金澤氏も2018 年にソムリエ資格を取得

DATA［を川三］
住所：東京都中央区築地6-27-1 TEL：03-6260-6943 営業時間：10:00～14:30LO、17:00～21:00LO 定休日：水 交通：築地市場駅より徒歩3分



「築地は食べ慣れているお客さまが多い」と話す、店主の地主園政明氏（左）とスタッフの岡崎朝子さん（右）

グラスワイン 4種 700円〜
ボトルワイン 16種 3000円〜

築地で仕入れた食材によるお好み焼きやおでんが人気

を川三



『ブルゴーニュ ピノ・ノワール シャンタル・レスキュール・セレクション 2017 年』（シャンタル・レスキュール／ボトル 6000 円）〈左〉など、フランスが中心。ワインの注文率が高いので、今後はバリエーションを増やす予定だ

豊洲へ市場が移転した後も多くの人で賑わいを見せる築地場外市場に、今年4月、お好み焼き店の「を川三」がオープン。波除稲荷神社の近くに建つ、地下1階、地上2階からなる一軒家の店舗だ。

お好み焼きは関西風で、イチジクをベースにした大阪・ツヅミ食品のソースを塗って供される。なかでも本場ならではの「牛すじ玉」（1500円）は一番人気だ。また、暑い時期は冷たく、寒い季節には温かくして出すおでんも好評。大根にはカラスミ、トマトにはおぼろ昆布、茄子にはネギをたっぷりかけるなど、ひと手間かかっている。築地という地の利を生かし、魚介やだし用の昆布とカツオ節、野菜は近くの仲買人から仕入れ、肉は芝浦の食肉市場から直送してもらい、良質な食材を使っているという。

店主の地主園（ぢぬしぞの）政明氏は、元々イタリアンの料理人だった。「今もお好み焼きに洋風の食材を使っていますし、生ハムやパテ等のシャルキュトリーも提供しているので、ワインを置くようになりました。メニューが幅広いので、ワインもフルーティーからスパイシーなタイプまで、バリエーションをそろえています」。

築地らしく、営業は朝10時からスタート。市場での買い物がてら立ち寄れるのがうれしい。



地下1階は個室、1階はカウンター、2階がテーブル席。鉄板で調理する様子が目の前に見える1階は特に外国人客に人気がある



黒毛和牛のスジ肉と九条ネギを使った「牛すじ玉」と、おでんの「トマト」（400 円）、「大根」（600 円）。お好み焼きのフルーティーなソースに、濃密で旨味のある『コトー・ブルギニヨン 2016 年』（フェルナン＆ローラン・ピヨ／グラス 1200 円）が寄り添う



日頃からワインを飲むのが好きだというオーナーの木村貴久氏（右）と、この店をまかされている店長の木内豊氏（左）

和の調味料やテクニックで ワインとの相性を高めた料理

銀座たか



「平目昆布締め・生ウニ・キャビア・アボカドのカルパッチョ」（1980円）の魚の旨味と、『ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシコ・アンフォラボトル 2016年』（ヴェレノージ／グラス980円、ボトル4800円）のブドウの旨味がマッチ

グラスワイン 20種 580円～
ボトルワイン 40種 2980円～

オーナーの木村貴久氏は、「銀座吉兆」で10年修業した後、炭火を駆使した創作和食とバリエーション豊富な日本酒を売りにした「銀座ぼくじん」を開業。「最近増えているインバウンドのお客さま向けに、和食とワインの組み合わせを提案したい」との想いから、2018年8月に2号店をオープンした。

「当店がある東銀座は、銀座の中心からはずれていて庶民的な雰囲気が残っているので、ワインは580～980円と手頃な価格にしています」と話す、店長の木内豊氏。〝世界のワイン紀行〟と銘打たれたワインリストには、イタリア、スペイン、フランス、ドイツ、日本、アルゼンチンなど、各国が並んでいる。すべて、ソムリエを含むスタッフ全員で試飲し、和食との相性やコストパフォーマンスが良いものを選んでいるという。

「料理は味噌や醤油といった発酵食品を効果的に使ったり、昆布締めにして旨味を高めたり、和の技法を生かしてワインとの相性がより良くなるよう工夫しています」と語る木村氏。にんにくや青森シャモロック、米の青天の霹靂など、木村氏が生まれ育った青森の名産を積極的に取り入れている。

外国人客だけではなく、日本酒好きだった本店のお客さまも通っており、ワインとのマリアージュが好評のようだ。



ワインの味や香りが強すぎず、繊細な和食の味に合うワインをセレクト。『フェウド・アランチョ サンジョヴェーゼ 2017年』（フェウド・アランチョ／グラス680円、ボトル3400円）〈中〉は赤の中でも手頃で飲みやすい味のため人気がある



周辺には飲食店が多いが、地下1階にあるので落ち着いた雰囲気。朱色や透かしが入った和紙風の壁紙が上品さを演出している

DATA ［銀座たか］

住所：東京都中央区銀座3-13-6 山陽銀座ビルB1F　TEL：03-6228-4564
営業時間：火～金11:30～14:00LO、17:00～22:00LO、月～土・祝17:00～22:00LO　定休日：日　交通：東銀座駅より徒歩2分

渋谷駅から徒歩10分程度のエリアに3店舗を展開するミニヨングループ。その1軒「ミニヨン 坂ノ上」は、文字通り坂の上辺りにあり、今年2月には歩いて1分の金王神社鳥居そばへ移転した。

店長・料理長の江尻和良氏は、フレンチの料理人として現地で修業した後、和食の職人と一緒に働いた。その経験を生かし、〝和ビストロ〟をコンセプトに、ごまをまぶしたローストポークの「利休焼豚」（1580円）や、「できたて自家製ダッチオーブン豆腐 ポルチーニのあん」（小680円、大1080円）など、和食をベースにフランス料理のテイストを取り入れた料理を供している。また、岩中豚のみで作る「特製焼売」（2個320円～）も人気メニューだ。

ワインも料理に合わせて、フランスと日本を中心にラインナップしている。

「同じ日本で造られる甲州は、和食と特に相性が良くてお勧めです。土着品種の個性や、同じブドウでも産地による違いがあることを知っていただきたいので、今後さらにバリエーションを増やしていきたいですね」と、ソムリエの吉田修平氏は話す。

ワインは3桁、料理もほぼ1000円前後とお手頃。居酒屋感覚で楽しめる店だ。

グラスワイン 7種 700円～
ボトルワイン 60種 3980円～



『ルカツィテリ・クヴェヴリ 2016年』（ギウアーニ／グラス980円、ボトル5400円）は土着品種のルカツィテリ単一品種。「岩中豚のローストポークの冷製 大葉と桃のマリネ添え」（840円）の豚の甘味や桃のテクスチャーに寄り添う



果実味が上品でアルザスらしい味わいの『ヴァン・ダルザス・エーデルツヴィッカー 2017年』（エメシュテンツ／ボトル5400円）〈右から2番目〉など、産地やブドウの特性が表れていて初心者でもわかりやすいタイプを用意

フレンチのテイストを織り交ぜた 和ビストロ風の居酒屋

ミニヨン 坂ノ上



〈左から〉ソムリエの吉田修平氏、店長・料理長の江尻和良氏、料理人の榎本健一氏、ギャルソンの小澤零氏



客席はテーブルと半個室、カウンターで構成。店内に飾られたレトロモダンな色彩の日本画が、店のコンセプトにマッチしている

DATA ［ミニヨン 坂ノ上］

住所：東京都渋谷区渋谷3-2-6 帝都青山ビル1F
TEL：03-6427-9324　営業時間：火・木・金12:00～14:00LO、18:00～23:00LO、月・水・土18:00～23:00LO
定休日：日　交通：渋谷駅より徒歩10分



ジロンド川近くまでくだる「シャトー・ルデンヌ」の畑

メドックを訪ねて世界の最先端を知る



メドックを代表する「シャトー・ラトゥール」。シンボルの建物はかつて鳩舎に使われていた

最新リポート



壮麗な地下セラーで熟成の時を過ごす『シャトー・ラトゥール』

Médoc

高級ワイン産地ボルドーの核を成すメドックは、常に進化している。メドックを知ることは世界の最先端を知ることだ。最新の事情をリポートする。

格付けシャトーからクリュ・アルティザンまで多様な魅力を放つメドックのシャトー

「メドック」という言葉を聞くと、1855年の格付けを思い浮かべる人が多いだろう。格付けは確かに、世界最大の高級ワイン産地ボルドーを象徴する物差しだが、格付けシャトーがすべてではない。1932年に始まったクリュ・ブルジョワの格付けもあり、これは2018年ヴィンテージから三つのカテゴリーに分ける格付けに転換された。小規模シャトーを対象にするクリュ・アルティザンという制度も存在する。

ジロンド川と大西洋にはさまれたメドック半島は、南北100キロの長さがあり、1万6500ヘクタールもの栽培面積がある。そこに、大小取り混ぜて600ものワイン生産者やシャトーのオーナーがいる。それぞれワイン造りの思想や手法も異なる。シャトーとクルティエ（仲買人）とネゴシアン（ワイン商）が形成する独特の販売システム「ラ・プラス・ド・ボルドー」も存在する。歴史に支えられてはぐくまれてきた多様性が、メドックの特色の一つでもある。

メドック地区には、メドック、オー・メドック、サンテステフ、ポイヤック、サン・ジュリアン、マルゴー、リストラック、ムーリスの八つのアペラシオンがある。基本は大西洋の影響を受ける海洋性気候だが、ジロンド川との距離によって、土壌も地勢も、微気象も変わる。テロワールの違いが、ワインの多彩なスタイルを生む。

産学連携で先端技術を開発 現場へのフィードバックで品質向上

メドックが世界のお手本となっているのは、最先端の技術が開発され、現場にフィードバックされ、品質が向上し続けているからだ。ボルドー大学やボルドー・ワイン委員会と生産者が一体となった産学連携のシステムに基づいて、雨対策の装置や除草ロボット開発などに取り組んでいる。サステイナブル農法は、今やあらゆるシャトーが意識的に取り組んでいる。「サステイナブル」（持続可能）とは、単なる環境保全だけでなく、資源の再利用、地域経済への貢献など幅広い意味を含んでいる。

かつてはプロフェッショナル専門の閉鎖的な産地というイメージがあったが、今は小規模なクリュ・ブルジョワだけでなく、格付けシャトーも門戸を開いている。新世界のように、消費者への直接販売に力を入れているわけではないが、ワイン文化を世界に広める上で重要な役割を果たしている。ボルドー市内に2016年にオープンしたワインの総合施設「シテ・デュ・ヴァン」もサポートする形でうまく結び付いている。

最良のボルドー・ワインは最新のボルドー・ワインだが、それを最も凝縮した形で表現しているのがメドックである。

text & photographs by Akihiko YAMAMOTO

メドックの「今」を象徴するシャトーや動き

news **ヴィティ・トンネル**

雨からブドウ樹を守りべと病や灰カビ防止



「シャトー・モンローズ」でも実験しているヴィティ・トンネル。水がかかるとカバーがせり出す

2018年のボルドーは、春から初夏の降雨によって、歴史的なべと病の被害に悩まされた。オーガニックやビオディナミを導入するシャトーの収量は大きく減った。将来の対応策として、ブドウ樹をビニールシートで覆って雨をよける装置「ヴィティ・トンネル」(Viti-Tunnel)が開発され、現在トップシャトーが実験を行っているところだ。これは農業ベンチャー企業が開発し、農水省の関連組織「フランス・アグリメール」が補助している。本格実用化には時間がかかりそうだが、雨で広がる灰カビや雹、花ぶるいにも効果があると期待されている。

Château **「シャトー・デュルフォール・ヴィヴァン」**

次世代のためのビ[*1]オディナミ

オーガニックやビオディナミを導入するシャトーが増えている。マルゴー2級の「シャトー・デュルフォール・ヴィヴァン」は、2009年からビオディナミへの転換を始めた。名門リュルトン一族のゴンザッグ・リュルトン氏が「シャトー・フェリエール」を所有する妻のクレアさんと歩調を合わせて、ナチュラルなグランヴァン造りに注力している。夫妻の根底にあるのは「クリーンな畑を次の世代に渡したい」という思い。亜硫酸を使わず、アンフォラ[*2]での醸造を取り入れ、ボルドーの未来を示すワインを手掛ける。



収量が少なかった2018年はアンフォラで発酵させた

＊1　ルドルフ・シュタイナーが提唱した有機農法。天体の運行に合わせて畑作業を行う。樹木を病虫害から守るほか、果実の成熟を促す効果があるといわれる
＊2　一対の取っ手が付いた、胴がふくらんだ土製壺

restaurant **「レストラン ル・ボンタン」**

シャトーの幹部がランチに駆け付ける メドックの台所



地元食材を使った「仔牛のアショア」



シェフのダミアン・モケ氏と日本人のマダム涼子さん。ペットの秋田犬とともに経営。

キュサック村には、格付けシャトーの支配人たちが車を飛ばして駆け付ける“食堂”がある。「レストラン ル・ボンタン」。シェフのダミアン・モケ氏と日本人のマダム涼子さんの店だ。3皿19ユーロで供するランチはほとんど原価度外視。近隣の生産者から仕入れる肉やキノコを使った料理は、新鮮で、滋味溢れている。美味しいものを食べ慣れたシャトーの幹部たちが通うのも当然だ。食材がなくなったらおしまい。夕方には閉まる。メドック人なら誰もが知っている。シャトー訪問の合間に訪れるべき穴場だ。

Château **「シャトー・マルティノ」**

メドックの豊かな土壌から生まれる リストラックの新星



グリーンハーベストを行うミグエ・マルティノ・アフォンソ氏

ボルドーは歴史的にアウトサイダーを受け入れる土壌がある。リストラックの「シャトー・マルティノ」のオーナー ミグエ・マルティノ・アフォンソ氏はポルトガル出身。メドックで栽培管理会社を起こし、1級シャトーなどに作業スタッフを派遣している。メドックの四つの1級シャトーのコンサルタントを務める守護神エリック・ボワスノ氏の助言を受けて、栽培のプロの知識と技術もを生かしている。今は無名の存在だが、バランスの良さとフィネスは、将来のスターとなる可能性を感じさせる。

Château **「シャトー・モンローズ」**

水の再利用、太陽発電、電動トラック…… サステイナブルを実践

現代のシャトー経営はワインを造るだけではない。環境と調和した栽培はもちろん、将来の地球を考えたサステイナブル農法の実践が求められている。「シャトー・モンローズ」は一貫したビジョンでグリーンなプロジェクトに取り組んでいる。1700枚の太陽光パネルを屋上の3000平方メートルに設置し、生産用の年間40万キロワットの電力をすべてカバー。耕作は従来型より20パーセント軽い電動トラクターで行い、冬は40頭の羊にカバークロップを食べさせる。醸造用の水を再利用できる浄化設備も備えている。生産者のあるべき姿だ。



ジロンド川を望む「シャトー・モンローズ」。屋根に太陽光パネルが設置されている

その他の訪問シャトー

〈Médoc〉
Château Castera、
Château Haut-Gravat
〈Haut-Médoc〉
Château Devise d'Ardilley、
Château Meyre、Domaine Uchida、
Château Fontesteau、
Château Peyrabon、Château Belgrave
〈Listrac-Médoc〉
Château Sémeillan Mazeau
〈Moulis en Médoc〉
Château Anthonic
〈Saint-Julien〉
Château La Bridane
〈Saint Estèphe〉
Château Petit Bocq、
Château Ormes de Pez
〈Pauillac〉
Château Cordeillan-Bages



CEOのフィリップ・ド・ポワフェレ氏

Château Loudenne

シャトー・ルデンヌ

オーガニックを導入し 白も赤も等しく 高品質なワインを生む

「シャトー・ルデンヌ」は赤ワインも白ワインも同レベルの高品質を実現している、数少ないシャトーだ。フィリップ・ド・ポワフェレ氏をCEOに迎えて品質向上中のシャトーを、北部メドックに訪ねた。



白ワインはメドックで最も古い歴史を持つ「シャトー・ルデンヌ」

小高い丘に愛らしいピンクのシャトー

シャトー・ルデンヌは一度訪ねたら忘れられないシャトーだ。サンテステフから北へ6キロ。小高い丘に、愛らしいピンク色の壁のシャトーが見えてくる。約132ヘクタールの敷地は、ジロンド川までなだらかに下る畑が見渡せる。雄大な畑、穏やかさをもたらす川、そして17世紀からの歴史を感じさせるシャトー。ほかにはちょっと見られない風景が目の前に広がる。

ボルドーはジロンド川が見える畑が最良の畑と言われる。シャトー・ルデンヌの立地は申し分ない。赤ワイン用と白ワイン用の主要品種が、水はけの良い砂礫（されき）主体の畑で栽培されている。下層には粘土が広がる。川からの微風が吹き続け、ブドウが健全に育つことがよくわかる。16年にコニャックの「カミュ」に買収されてから、品質向上が進んでいる。

地域住民と共生するシャトー

そのカギを握っているのが、2017年に着任したCEOのフィリップ・ド・ポワフェレ氏。オーガニック栽培に取り組み始めた。

「オーガニック栽培する以上は、雨が降りそうになったら、スタッフは休日でも畑に駆け付けなければなりません。それだけの自覚を皆が持つようになりました。モチベーションの高さが、シャトー全体に活気を与えています」

赤は2014年から、白は2016年からパッケージが一新され、ゴージャス感をまとうようになった。味わいは焦点が合っている。



『シャトー・ルデンヌ ブラン 2017年』（左）と『シャトー・ルデンヌ ルージュ 2015年』

『シャトー・ルデンヌ ルージュ 2015年』はメルロとカベルネ・フランが50パーセントずつ。ダークチェリー、ブラックプラム、こなれたタンニン、魅力的な果実がある。

『シャトー・ルデンヌ ブラン 2017年』はソーヴィニヨン・ブラン75パーセント、セミヨン25パーセント。全房圧搾し、ステンレスタンクと樽を半分ずつ使い発酵させる。パッションフルーツ、グレープフルーツの皮、適度な果実の厚みがあるワインで、塩気を帯びているのが特徴だ。

シャトーは地域住民に開かれていて、夕方には愛犬と散歩する姿が見られる。予約なしで試飲することも可能だ。地域とともに発展してきたメドックのシャトーを象徴する存在である。



ソムリエの福村真弓さん。「メドックで最も古い歴史を持つという白ワイン。ジロンド川に近い畑に植えられており、そのタイトなスタイルと高品質に驚きました」と福村さん

ソムリエ福村真弓さんのテイスティングコメント

「ブランは抑制されたレモンやライムのシトラスの香り。高い酸によるストラクチャーと塩っぽいミネラルの複雑さがあります。ルージュは熟したプルーンやドライフラワー、やや熟成した土のような香り。酸は穏やかで、調和の取れたタンニンとスパイシーな余韻が続き、今すぐに楽しめる味わいです」

星	本数
5ツ星 ★★★★★	7本
4.5星 ★★★★☆	2本
4ツ星 ★★★★	11本
3ツ星 ★★★	5本
2ツ星 ★★	4本



★★★★★
5ツ星探求
ブラインド・テイスティング
第113弾
Blind Tasting

1000円台で見つけた 世界のシャルドネ





白ワイン用ブドウ品種としては最も生産量が多いシャルドネ。万人に愛されるシャルドネを集めて、実力派ソムリエ 4 名がブラインド・テイスティング。先入観なく、本当に美味しいワインが 29 本選ばれました。

72本から選ぶ！ 究極の お値打ちワインは コレ！



photographs by koumei KADOWAKI

5 ツ星を獲得したワインが購入できる取扱店をご紹介。詳しくは 「お勧めショップ」（P173） をご覧ください！

テイスター紹介＆今回のベストワイン

※人物紹介は50音順

漆谷 剛



Profile

「イータリー」事業本部長。大学卒業後、「エノテカ」に入社。本店店長、店舗マネジャー、商品輸入、新店舗開発、人材育成等に従事する。エノテカ退職後、「イータリー・アジア・パシフィック」の事業統括、商品調達の責任者として現在に至る。JSA 認定シニアソムリエ

総 評

1999円以下のシャルドネに、個性や複雑さがきちんと表現されているかどうか楽しみでしたが、予想以上に個性的なワインばかりで驚きました。普段の家飲み用で味わうだけでなく「典型的な○○エリアの特徴」「あの高価な○○に似てる!」と個性を楽しむことができるでしょう。

お勧めの1本 ★★★

ランチ32 シャルドネ 2017年

生産者：ランチ 32
価格：1958円（税込）
問い合わせ先：
オルカインターナショナル㈱



お勧めのポイントは、味わいのインパクトとカリフォルニア・ワインが1999円以下で楽しめるという点。「昔のコント・ラフォンに似ている」と言ってしまいそうな旨味のある香りが特徴的。やや甘味とアルコール感が強いが、しなやかな酸が全体を引き締めていて、飽きさせない。秋の夜長にゆっくりと。

情野 博之



Profile

フランス料理「アピシウス」シェフソムリエ。国際ソムリエ協会認定・インターナショナル・ソムリエ、女子栄養大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、第6回「ポメリースカラシップ」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、シャンパーニュ・アンリオアンバサダー

総 評

飲む人を虜にさせるシャルドネは、最大の魅力であるしっかりとした果実味とともに、樽の香りや、キレの良い酸味などさまざまなバリエーションがあります。好き嫌いなく万人に好まれる品種と言えるでしょう。どんな条件でも「TPOを選ばない」「ハズさない」「裏切らない」ワインたちでした。

お勧めの1本 ★★★★

シャルドネ　ボーヴィニャック 2018年

生産者：レ・コスティエール・ド・ポメロル
価格：1595円（税込）
問い合わせ先：
㈱ローヤルオブジャパン



くせのない味わいで、飲み疲れしない。余韻に残るスパイシーさと、リンゴの蜜のような甘い香りが心地いい。「出過ぎず、引っ込み過ぎず」の絶妙なバランス。どんな料理にも合いそうな、誰からも好まれる味わい。シャルドネの王道を堪能していただきたい。

瀧田 昌孝



Profile

パレスホテル東京「グランド・キッチン」アシスタントマネジャー、ソムリエ。ASIディプロマ、JSA シニアソムリエ、SAKE Diploma。2017年全日本最優秀ソムリエクォーターファイナリスト。「Wines of the Portugal Japanese Sommelier of the Year」17、18年4位入賞。「ポメリー ソムリエ コンクール 2017」準優勝。第8回、11回「イタリアワインベストソムリエコンクール（JETCUP）」準優勝

総 評

シャルドネのバリエーションの豊かさにと品質の高さに、あらためて驚かされました。シャルドネの持つ安定感、安心感、そして何よりも素直に「美味しい」と思わせる魅力、世界中のワインラヴァーを魅了するポテンシャルの高さを再認識しました。

お勧めの1本 ★★★★★

シャルドネ 2017年

生産者：ラヴィス
価格：1540円（税込）
問い合わせ先：
ヴィーノフェリーチェ



完熟したストーンフルーツのアロマに、レモングラスのようなさわやかな香りが広がる。一貫して非常にバランスが良く、高品質を思わせる印象。きれいで伸びのあるフレッシュな酸味、リッチで上品な果実味、苦塩のようなミネラルとグルタミン酸のような旨味をジワリと感じるガストロノミックなワイン。

長谷川 大地



Profile

「マンダリンオリエンタル東京」アシスタントシェフソムリエ。JSA シニアソムリエ、SAKE Diploma、WSET Level 3 Advanced Certificate。第2回「ソムリエ・スカラシップ」入賞。卒業後、「ザ・リッツ・カールトン東京」のオープニングスタッフとして入社、「ケンゾーエステイトワイナリー六本木ヒルズ店」マネジャーを経て、2018年より現職。

総 評

ニュートラル品種と言われるシャルドネは、この価格帯でもテロワールや造りの個性が表現され、バラエティー豊かでした。中には少し醸造的に厳しいもの、樽香が強すぎてバランスに欠けているものもありましたがごく一部。本当に1000円台？　と思うほど、品質の高さに驚かされるワインの多さに驚きました。

お勧めの1本 ★★★★

ヴァイン・イン・フレイム シャルドネ 2018年

生産者：ヴィル・ブドゥレアスカ
価格：1650円（税込）
問い合わせ先：㈱モトックス



熟したリンゴやコンフィチュールにした柑橘フルーツ、少し甘いスパイスの香り。ボリュームがあり、中盤から後半にかけてはドライ。アタックには甘味を感じるが上品。このワインの特徴である重心の低い酸がしっかりと味わいを支えて、口中を引き締める。味わいにレイヤー感がありとても好印象。濡れた石のようなミネラル感も。



★★★★★	17〜16.5点	（5ツ星）超特選ベストバイワイン
★★★★½	16点	（4.5ツ星）超特別ベストバイワイン
★★★★	15点	（4ツ星）特選ベストバイワイン
★★★	14.5点	（3ツ星）ベストバイワイン
★★	14点	（2ツ星）標準ワイン
★	13点以下	（1ツ星）標準以下

ワイン情報の読み方

❶ ワイン名
ワイン名とワイン生産者の表記は輸入元の資料に準じています

❷ 生産国の国旗



❸ ブドウ品種
輸入元、生産者の申告に従い、使用ブドウ品種を記載

❹ 商品問い合わせ先、価格
希望小売価格。その他の場合はその都度記載

❺ コメント
生産者や銘柄についての情報やテイスターのコメント

❻ BEST MARRIAGE
特に合う料理を、テイスターがアドバイス

❼ テイスタースコア
各テイスターが★の数でワインを評価

❽ 味わいチャート
味わいを表すグラフ。テイスターが感じた五つの味覚を5段階で評価し、平均値を算出

❾ 主な香り
テイスターが最も強く感じた香りを集計し、上位を記載

❿ 味わいのタイプ
輸入元、生産者の申告に従い、味わいのタイプを甘口から辛口で区分

⓫ ボディのタイプ
テイスターが味わいの軽〜重を評価

⓬ スタイルのタイプ
テイスターが香りや味わい、造りなどを総合的に評価

超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★★

コノスル シャルドネ レゼルバ・エスペシャル ヴァレー コレクション 2017年

Cono Sur Chardonnay Reserva Especial Valley Collection



生産者名
ヴィーニャ・コノスル

生産地 DO カサブランカ・ヴァレー

ブドウ品種 シャルドネ100 %

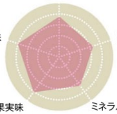
㈷ ㈱スマイル
1408円（税込）

シャルドネらしさが楽しめる

高品質なワインをリーズナブルな価格で楽しめる、日本でも人気が高い「コノスル」。アタックは、やや丸みがありやさしい。甘やかなフルーツのアロマ、ほろ苦いミネラル、フレッシュな酸味がワインの味わいを特徴づけている。果実感をしっかりと感じることができるので、飲み応えも十分。

Best Marriage お好み焼き、アナゴのごぼう巻き、サーモンのマリネうざく

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷	★★★★★
情野	★★★★★
瀧田	★★★★
長谷川	★★★

主な香り



味わいタイプ	甘口 ○○○○● 辛口			
ボディ	ライト	**ミディアム**	フル	
スタイル	エレガント	**チャーミング**	軽快・繊細	重厚

ワイン王国 No.113　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★★

サンテ シャルドネ 2018年

Santé Chardonnay



生産者名
ドゥデ・ノーダン

生産地 ラングドック=ルーション地方／IGPペイドック

ブドウ品種 シャルドネ100%

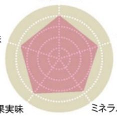
㈷ ミリオン商事㈱
1540円（税込）

リーズナブルながら品格を感じる

ブルゴーニュ地方、サヴィニー・レ・ボーヌ村の老舗ワイナリー「ドゥデ・ノーダン」が南仏ラングドックのシャルドネで造ったワイン。シンプルなフルーツの香りがさわやかさを誘う。ドライな印象で強さを感じるが、生き生きとしたフレッシュな酸味がメリハリとなっている。塩味を伴うミネラル感が旨味として表現されている。

Best Marriage 岩ガキにレモンを搾って、ブイヤベース、シェーブルチーズ、エビのグラタン

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷	★★★★
情野	★★★★
瀧田	★★★★★
長谷川	★★★★

主な香り



味わいタイプ	甘口 ○○○○● 辛口			
ボディ	ライト	ミディアム	**フル**	
スタイル	エレガント	チャーミング	**軽快・繊細**	重厚

ワイン王国 No.113　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★★

ハーディーズ・リドル シャルドネ 2018年

Hardys Riddle Chardonnay

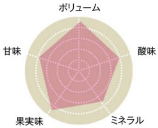
生産者名
ハーディーズ

生産地 オーストラリア

ブドウ品種 シャルドネ主体

㈱ アコレードワインズジャパン㈱
1024円（税込）

味わいチャート



しっかりしたワインを好む人に

南オーストラリアワイン産業の祖として知られる「ハーディーズ」。甘やかさとまろやかさが前面に出たふくよかなスタイル。しっかりとした果実味があるので、多くの人に好まれるスタイル。甘やかな香りの中に、アクセントとなる小石のようなミネラル香も。洗練されたミネラル感は味わいにも表れている。飲み応えを求める人にお勧め。

Best Marriage バンバンジー、エビフライ、大山地鶏のソテー（柚子胡椒で）、鱧の落とし 梅肉和え

テイスタースコア

漆谷	★★★★
情野	★★★★★
瀧田	★★★★
長谷川	★★★½

主な香り
生花、フルーツキャンデー、ハーブ、ヴァニラ、火打ち石、アプリコット

味わいタイプ 甘口 ○○●○○ 辛口

ボディ ライト　**ミディアム**　フル

スタイル エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚



ワイン王国 No.113　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★★

シャルドネ 2017年

Chardonnay

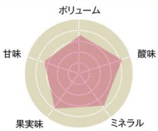
生産者名
ラヴィス

生産地 トレンティーノ=アルト・アディジェ州／DOCトレンティーノ

ブドウ品種 シャルドネ100%

㈱ ヴィーノフェリーチェ
1540円（税込）

味わいチャート



フレッシュで豊かな酸

州都トレントから北へ約8キロほど離れたラヴィス村に1858年にチェンブラット家が設立した小さな個人ワイナリーから始まり、1948年に村の農家たちが集まって設立した協同組合。クリーンな印象の香りで、冷涼さを思わせる豊かな酸が好印象。フレッシュでさわやかな、キレのいい飲みやすいタイプ。食前酒にもぴったり。

Best Marriage 豚フィレ肉のロースト、うなぎの白焼き、しゃぶしゃぶ（ポン酢で）、舌平目のボンファン

テイスタースコア

漆谷	★★½
情野	★★★★★
瀧田	★★★★★
長谷川	★★★★

主な香り
グレープフルーツ、レモン、ヴァニラ、フルーツキャンデー、モモ、火打ち石

味わいタイプ 甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ ライト　**ミディアム**　フル

スタイル エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚



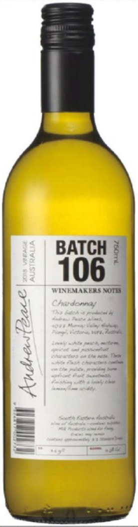
ワイン王国 No.113　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　**1000円台で見つけた世界のシャルドネ**

★★★★★

ワインメーカーズ・ノート シャルドネ 2018年

Winemakers Notes Chardonnay



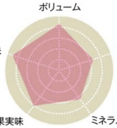
生産者名
アンドリュー・ピース

生産地 サウス・イースタン・オーストラリア

ブドウ品種 シャルドネ100%

㈷ GRN㈱
1408円（税込）

味わいチャート



リッチでふくよかなスタイル

1996年よりワイン醸造を開始、家族経営のワイナリーとしてはオーストラリア最大規模のワイナリー。さわやかで持続性のある酸味と充実した果実味が特徴。ほのかに香る樽のニュアンスが全体を整えている。アタックからフィニッシュにかけ、バランスが良く、アフターにはミツのようなフレーバーも。甘やかさが味わいの中心のふくよかなスタイル。

Best Marriage カプレーゼ、卵焼き、白ホルモンの炭火焼き

テイスタースコア

漆谷	★★★½
情野	★★★★★
瀧田	★★★★★
長谷川	★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○―○―○―○―● 辛口

ボディ ライト　ミディアム　**フル**

スタイル エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.113　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　**1000円台で見つけた世界のシャルドネ**

★★★★★

デュマネ シャルドネ 2018年

Dumanet Chardonnay



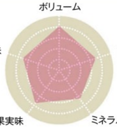
生産者名
ヴィニュロン・ドュ・ナルボンヌ

生産地 ラングドック=ルーション地方／IGPペイドック

ブドウ品種 シャルドネ100%

㈷ マルカイコーポレーション㈱
1430円（税込）

味わいチャート



まろやかなコクのある、シャルドネ

オード県ナルボンヌ市の約200人からなる生産者協同組合。ワイナリーの総面積は2000ヘクタールあり、ナルボンヌ近郊の四つの村に広がっている。よく熟したリンゴの香りや柑橘類などバランスのいい香り。ボリューム感があるふくよかなタイプ。果実味中心のシンプルな構成で、心地よい酸味があり、飲み飽きしない。

Best Marriage 青リンゴのサラダ仕立て、ヒラメのムニエル、豚のショウガ焼き、トンカツ

テイスタースコア

漆谷	★★★
情野	★★★★★
瀧田	★★★★★
長谷川	★★★½

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○―○―○―●―○ 辛口

ボディ ライト　ミディアム　**フル**

スタイル エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

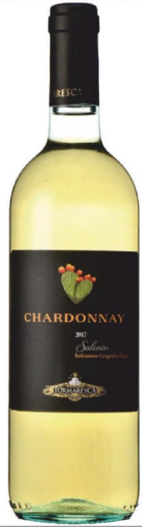
ワイン王国 No.113　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★★

サレント・トルマレスカ シャルドネ 2017年

Salento Tormaresca Chardonnay



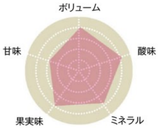
生産者名
トルマレスカ

生産地 プーリア州／IGTサレント

ブドウ品種 シャルドネ100%

㈻ アサヒビール㈱
1694円（税込）

味わいチャート



伸びのある酸とすっきりした味わい

イタリアの名門ワイナリー「アンティノリ」がプーリア州にワインの可能性を見い出し1998年に設立したワイナリー。すっきりした中に酸味を十分感じるので、まろやかな味わい。塩味を連想させるミネラル感がある。フルーツとミネラル感のバランスの取れた辛口で、万人に愛されるタイプ。

Best Marriage イカフライ、川魚の塩焼き、ハーブチキン、点心

テイスタースコア

漆谷 ★★★½
情野 ★★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○○○○● 辛口

ボディ ライト **ミディアム** フル

スタイル エレガント チャーミング **軽快・繊細** 重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

超特別ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★½

シャルドネ グラン・レゼルヴァ 2017年

Chardonnay Gran Reserva

生産者名 オチャガヴィア

生産地 DOイタタ・ヴァレー

シャルドネ100%

㈻富士貿易㈱
1870円（税込）

味わいチャート



食事に合わせたくなるワイン

果実味がしっかりしていて、熟れたフルーツ、甘味を凝縮したシトラスの香りがある。後半にはスパイスや甘苦いハーブの香りも。旨味も強くバランスのいいタイプ。イサキのポワレ、チキンカツや、ポークジンジャーと。



テイスタースコア

漆谷 ★★★★
情野 ★★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○○○○● 辛口

ボディ ライト **ミディアム** フル

スタイル エレガント **チャーミング** 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

超特別ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★½

タタチラ・ハウス シャルドネ NV

Tatachilla House Chardonnay

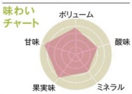
生産者名 タタチラ

生産地 オーストラリア

シャルドネ100%

㈻アコレードワインズジャパン㈱
1199円（税込）

味わいチャート



飲み応えのあるタイプ

豊かな甘味としっかりした果実味がある。後味にリンゴの蜜のような香りを感じる。豚しゃぶや、ポテトフライに合いそう。また、アプリコットやパイナップルなどのドライフルーツとの相性もいい。



テイスタースコア

漆谷 ★★★
情野 ★★★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★

主な香り



味わいタイプ 甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ ライト **ミディアム** フル

スタイル エレガント **チャーミング** 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

ファンタジー 2018年

Fantaisie



生産者名　ユーロヴァン

生産地　ラングドック＝ルーション地方／IGPペイドック

シャルドネ100%

問㈱アンフィニー

1210円（税込）

非常に複雑で個性的なシャルドネ

最初の飲み口は丸味があり、柔らかい印象。スワリングすると熟した香りが出てくる。トーストやアーモンドを思わせる複雑な風味を持つ。酸味はキリっとしていて、余韻も長い。チキンのトマトクリーム煮と合わせたい。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★
情野 ★★★★★
瀧田 ★★★★
長谷川 ★★★

主な香り　モモ　リンゴのコンポート　生花

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　**ライト**　ミディアム　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

コースタルリッジ シャルドネ 2017年

Coastal Ridge Chardonnay



生産者名　コースタルリッジ ワイナリー

生産地　アメリカ

シャルドネ77%
その他23%

問㈱オーバーシーズ

1650円（税込）

若々しく、さわやかな印象

キレのあるフレッシュな酸がさわやかな印象を受ける。ユズや山椒などを思わせる香りも。ほのかな酸味が吟醸酒のようで、和食が食べたくなる味わい。アフターのリンゴの蜜のような香りが心地いい。天ぷらやブリのユズ味噌焼きと一緒に。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★
情野 ★★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★

主な香り　レモン　パイナップル　ハーブ

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　**エレガント**　チャーミング　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

シャルドネ リムー・リザーヴ 2016年

Chardonnay Limoux Reserve



生産者名　ジャン＝クロード・マス エステーツ&ブランズ

生産地　ラングドック＝ルーション地方／AOP リムー

シャルドネ100 %

問㈱スマイル

1815円（税込）

トロッとした質感で旨味を感じる

まったりしたテクスチャーがあり酸味が控えめ。リッチなアルコールが骨格を作り、心地いい飲み口。アフターにナッツのフレーバーを感じ上品にまとまっている。ホタテのバターソテー、とんかつソースを使った串揚げなどと一緒に飲みたい。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★
情野 ★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★★

主な香り　パイナップル　パッションフルーツ　バター

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

クラシコ シャルドネ 2018年

Clásico Chardonnay



生産者名　ベンティスケーロ

生産地　セントラル・ヴァレー

シャルドネ100%

問㈱アルカン

1100円（税込）

日常的に飲みたい

シトラスやパッションフルーツなどが交じりあったさわやかな香り。フレッシュで品の良い酸味と上品なテクスチャー。ミネラルが全体を整えている。ワイン初心者から上級者まで好まれる味わい。イカの塩辛や白子のソテー、白身魚の刺し身と。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★
情野 ★★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★

主な香り　パッションフルーツ　洋ナシのタルト　レモン

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

ラ・フォルジュ・エステイト シャルドネ 2018年

La Forge Estate Chardonnay



生産者名　ドメーヌ・ポール・マス

生産地　ラングドック＝ルーション地方

シャルドネ 100%

問㈱モトックス

1650円（税込）

食欲を掻き立てる

しっかりとしたコクがあり、ふくよかな味わい。中盤からは酸味を感じ、スムーズで上品な味わい。アフターにミネラルを伴う塩味も感じ、余韻も長い。焼きハマグリや、アサリの酒蒸し、ホタテのグラタンなどと合いそう。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★★
情野 ★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★

主な香り　ハーブ　リンゴ　レモン

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

シャルドネ レゼルバ 2018年

Chardonnay Reserva



生産者名　サンタ・アリシア

生産地　マイポ・ヴァレー

シャルドネ100%

問木下インターナショナル㈱

1408円（税込）

クリーミーな舌触り

アタックはみずみずしく上品。フローラルで熟れた果実の甘い香りが立ち、オリエンタルな雰囲気がある。余韻も長く、まろやかな味わいが楽しめる。ソース焼きそば、パイナップル入り酢豚、モッツァレラチーズと相性がいい。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★★
情野 ★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★

主な香り　フルーツキャンデー　トースト　パッションフルーツ

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　チャーミング　**軽快・繊細**　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

ヴァイン・イン・フレイム シャルドネ 2018年

Vine in Flames Chardonnay



生産者名　ヴィル・ブドゥレアスカ

生産地　ムンテニア

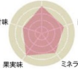
シャルドネ 100%

㈲㈱モトックス
1650円（税込）

旨味を連想させる香りが中心にある

甘い印象のアロマ。ボリューム感があり、クリーミーなアタック。味わいは、やや丸みのあるしなやかな酸が、香りとのバランスをとっている。焼きサワラの白みそ仕立て、伊勢エビの甲羅焼き、グリルチキンと相性がいい。

味わいチャート



テイスタースコア
漆谷 ★★★★
情野 ★★
瀧田 ★★★★
長谷川 ★★★★★

主な香り　ノワゼット　リンゴ　ココナッツミルク

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

シャルドネ ボーヴィニャック 2018年

Chardonnay Beauvignac



生産者名　レ・コスティエール・ド・ポメロル

生産地　ラングドック=ルーション地方／IGPコート・ド・トー

シャルドネ100%

㈲㈱ローヤルオブジャパン
1595円（税込）

まろやかな味わいが心地いい

黄桃のような、フレッシュ感と熟したニュアンスの果実の香りがある。やさしい口当たりに旨味を感じる。後半にはリンゴの蜜のような甘い香りが味わいを引き立てる。みりん干し、ナポリタン、ユズを使った真鯛のタルタルと合わせて。

味わいチャート



テイスタースコア
漆谷 ★★★
情野 ★★★★
瀧田 ★★★★
長谷川 ★★★★

主な香り　グレープフルーツ　ノワゼット　リンゴのコンポート

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　**エレガント**　チャーミング　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

トラピチェ オークカスク シャルドネ 2018年

Trapiche Oak Cask Chardonnay



生産者名　トラピチェ

生産地　メンドーサ地方

シャルドネ100%

㈲メルシャン㈱
1991円（税込）

メリハリが効いた味わい

しっかりしたアロマ、豊富な果実香、岩塩を思わせるミネラル。奥深さとアミノ酸を感じる丸みがあり、上品な印象のワイン。ボイルした上海ガニの旨味と合う。あん肝ポン酢、サラダシノワーズなど幅広い食事に合う。

味わいチャート



テイスタースコア
漆谷 ★★★
情野 ★★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★

主な香り　ミネラル　生花　パイナップル

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　エレガント　チャーミング　**軽快・繊細**　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

シャルドネ 2017年

Chardonnay



生産者名　ドメーヌ・ラ・ボーム

生産地　ラングドック=ルーション地方／IGPペイ・ドック

シャルドネ100%

㈲㈱八田
1980円（税込）

シャルドネらしい上品な味わい

甘いアロマの印象がある。味わいはしっかりとしてボリュームを感じる。中盤からビターアーモンドやミネラル、穏やかな酸を感じる。非常に滑らかな舌触りで、甘味と酸味の調和が取れている。ソース焼きそば、メキシカン風チキンローストと。

味わいチャート



テイスタースコア
漆谷 ★★★
情野 ★★★★★
瀧田 ★★★★
長谷川 ★★★

主な香り　リンゴ　ココナッツミルク　パイナップル

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★

ティン・ルーフ・セラーズ シャルドネ 2017年

Tin Roof Cellars Chardonnay



生産者名　ティン・ルーフ・セラーズ

生産地　カリフォルニア州

シャルドネ100%

㈲ジェロボーム㈱
1760円（税込）

万人に愛されるドライなワイン

フルーツと白い花が香り、若々しい印象のワイン。しっかりした果実感を感じ、コクがある。味わいはドライなタイプで酸が豊か。シンプルにグリルした白身魚といただくとより美味しい。

味わいチャート



テイスタースコア
漆谷 ★★★
情野 ★★★★
瀧田 ★★★½
長谷川 ★★★★

主な香り　リンゴのコンポート　ココナッツミルク　フルーツキャンデー

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

特選ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★★

シャルドネ レ・ガリーグ 2018年

Chardonnay Les Garrigues



生産者名　カーヴ・デュ・モン・トーシュ

生産地　ラングドック=ルーション地方／IGPペイ・ドック

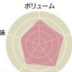
シャルドネ100%

㈲㈱八田
1650円（税込）

はつらつとした酸がさわやか

レモンなど酸味のある柑橘類の味わい。樽からの甘い風味と、わずかなミネラルが交わり、複雑味を出している。液体の密度がしっかりしているのが印象的。魚介のセビーチェや豚の炭火焼をポン酢と一緒に合わせていただきたい。

味わいチャート



テイスタースコア
漆谷 ★★★
情野 ★★★
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★★

主な香り　レモン　パイナップル　生花

味わいタイプ　甘口　辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　チャーミング　**軽快・繊細**　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★

ダークホース シャルドネ 2017年

Dark Horse Chardonnay



生産者名　E.&J. ガロ社

生産地　カリフォルニア州

シャルドネ(75%以上)、ヴィオニエ ゲヴュルツトラミネール

問 サントリーワインインターナショナル㈱

1727円（税込）

ワイン上級者も満足

しっかりした酸味と果実味があり、シャルドネの個性をよく表している。アロマティックなフレーバーや白い花の香りも魅力的。冷ややっこといった豆腐の料理と相性が良い。岩塩とオリーヴオイルをかけて食べても。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★
情野 ★★★★
瀧田 ★★★★½
長谷川 ★★★

主な香り：リンゴ　ヴァニラ　フルーツキャンデー

味わいタイプ　甘口 ○○○○● 辛口

ボディ　**ライト**　ミディアム　フル

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★

ハーロウ・リッジ シャルドネ 2016年

Harlow Ridge Chardonnay



生産者名　ブロンコ・ワイン・カンパニー

生産地　カリフォルニア州

シャルドネ93%、ミュスカ6% ピノグリージョ 1%

問 ㈲東京実業貿易

1980円（税込）

アフターに残る心地よさ

みずみずしく、ジューシーな味わい。樽由来のフレーバーもバランスよく、まとまっている。重心の低い酸とドライなアフターが印象的。しっかりした果実味があるのでパイナップルが入った酢豚と合わせて。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★
情野 ★★★½
瀧田 ★★★★★
長谷川 ★★★★

主な香り：リンゴのコンポート　トースト　キャラメル

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ　ライト　ミディアム　**フル**

スタイル　エレガント　**チャーミング**　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★

ランチ32 シャルドネ 2017年

Ranch 32 Chardonnay



生産者名　ランチ 32

生産地　カリフォルニア州／AVAモントレー

シャルドネ100%

問 オルカインターナショナル㈱

1958円（税込）

価格以上の品質

ボリューミーで樽のフレーバーをしっかり感じる、バランスのいい辛口。ミネラルとしっかりとした骨格が作られた印象。白身魚のムニエルなどバターを使用した料理にも合うが、ワイン単体で楽しんでもいいタイプ。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★★★
情野 ★★★
瀧田 ★★★★
長谷川 ★★½

主な香り：パイナップル　トリュフ　タバコ

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　エレガント　チャーミング　軽快・繊細　**重厚**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

ベストバイワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ

★★★

デ・ボルトリ ディービー ワインメーカーズ・セレクション シャルドネ 2017年

De Bortoli DB Winemaker's Selection Chardonnay



生産者名　デ・ボルトリ

生産地　リヴェリナ

シャルドネ87%、コロンバール12% ソーヴィニヨン・ブラン1%

問 ファームストン㈱

1320円（税込）

スタイリッシュなワイン

アタックはさわやか。ハーブやミントを思わせる清涼感があり、充実した果実と、心地よく流れるような酸が全体をまとめている。キッシュのようなクリーミーで香ばしい料理と。10度くらいに冷やしていただきたい。

味わいチャート



テイスタースコア

漆谷 ★★★★
情野 ★★★
瀧田 ★★★★½
長谷川 ★★★

主な香り：硫化水素　ハーブ　生花

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ　ライト　**ミディアム**　フル

スタイル　**エレガント**　チャーミング　軽快・繊細　重厚

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

★★　標準ワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ●

ピエール・ド・ランブリー シャルドネ 2017年

Pierre De Lambly Chardonnay

生産者名　ピエール・ド・ランブリー



生産地　フランス

シャルドネ100%

問 ミリオン商事㈱

1980円（オープン価格）

ボリューミーなしっかりタイプ

アタックはみずみずしくさわやか。南国を思わせるエキゾチックなフルーツに、少しグリーンのトーンが混じる。やや粘性を感じるが、きちんと酸が残っているので飲み飽きない。ナスやトマトとの相性が良い。

テイスタースコア

漆谷 ★★★　瀧田 ★★★★
情野 ★★★★　長谷川 ★★★

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ **ミディアム**　スタイル **チャーミング**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

★★　標準ワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ●

シャルドネ 2018年

Chardonnay

生産者名　ジョセフ・ロッシュ



生産地　ラングドック=ルーション地方

シャルドネ100%

問 ディオニー㈱

1320円（税込）

フレッシュ&エレガント

控えめな柑橘類、リンゴやミネラル香も。フレッシュな酸が魅力的で、アルコール感は控えめだが、ドライで締まった味わい。上品なテクスチャーがバランスの良さを引き立てる。石鯛の刺し身をユズポン酢で。

テイスタースコア

漆谷 ★★★　瀧田 ★★★★
情野 ★★★★　長谷川 ★★★

味わいタイプ　甘口 ○○●○○ 辛口

ボディ **ミディアム**　スタイル **チャーミング**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

★★　標準ワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ●

エクセプショナル シャルドネ 2015年

Exceptional Chardonnay

生産者名　アスコニ



生産地　モルドバ

シャルドネ100%

問 アズマコーポレーション

1529円（税込）

秋に飲みたいシャルドネ

柑橘やフローラルな香り。中盤～後半にかけてシャープな酸味、フルーツのやさしい甘味、ほろ苦いミネラルを感じる。リンゴ酸が味の輪郭を引き締めている。魚介を使った料理といただきたい。

テイスタースコア

漆谷 ★★★　瀧田 ★★★★
情野 ★★★　長谷川 ★★★★

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ **ミディアム**　スタイル **軽快・繊細**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング

★★　標準ワイン　1000円台で見つけた世界のシャルドネ●

ラダチーニ・ヴィンテージ シャルドネ 2017年

Radacini Vintage Chardonnay

生産者名　ラダチーニ・ワインズ



生産地　コドゥル

シャルドネ100%

問 アグリ㈱

1650円（税込）

デイリーワインの決定版

上品でボリュームがあり、醸造技術の高さを感じるシンプルなスタイル。クリーンで率直な印象でデイリーワインのお手本のようなタイプ。天ぷらやエスニック料理など幅広いジャンルの食事と合う。

テイスタースコア

漆谷 ★★★　瀧田 ★★★★★
情野 ★★　長谷川 ★★★★

味わいタイプ　甘口 ○○○●○ 辛口

ボディ **ミディアム**　スタイル **チャーミング**

ワイン王国 No.113 ブラインド・テイスティング



京都で和食とワインをお昼に楽しめる素敵なお店を紹介するこの連載。今回はハイアット リージェンシー 京都の日本料理「東山 Touzan」を紹介する。一流ホテルならではの華のある日本料理と選りすぐりのワインを楽しめるお店だ。

東山
Touzan

宮嶋勲の『そうだ、京都でワイン』
第　回

優雅な雰囲気で楽しむ前菜とシャンパーニュ

京都の中心街から少し南に位置する東山七条。周辺には三十三間堂、秀吉を祀る豊国神社、京都国立博物館などがあり、歴史と文化を感じさせてくれる場所だ。その緑豊かな一角にある「ハイアット リージェンシー京都」は和の伝統美と現代的感覚を見事に融合させた高級ホテルである。ガーデンフロアにある日本料理店「東山 Touzan」からは美しい日本庭園を愛でることができ、優雅な雰囲気の中で心ゆくまで食事を楽しめる。

料理長の三輪篤史氏が迎えてくれる。大阪出身の三輪氏は現在40歳。「ウェスティンホテル大阪」で10年働いた後、4年前から東山に勤務。1年前よりこの店の料理長。基本を大切にしながらも、優れた現代的感性を生かした料理には定評があり、京都の食材を巧みに使いこなして、季節を鮮やかに映し出す料理を作る。

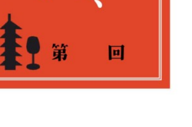
淡い日差しが差し込む洗練された空間に腰を下ろして、ワインリストをチェックする。各国のワインがずらりとそろっていて、値段もとても良心的だ。まずはお店の雰囲気にぴったりの『ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ』を選ぶ。清らかな酸とミネラルが際立つ、フレッシュな味わいのシャンパーニュで、華やかな気分を引き立ててくれる。

前菜は5品の盛り合わせ。「菊花浸し 渡り蟹 壬生菜 とんぶり菊花」「京鴨ロース九条巻き」「長芋羹美味出汁ジュレ」「鯖の棒寿司」「銀杏松葉刺し」だ。ガラスの器に盛られた長芋羹は涼しげで、粒マスタード味噌でいただく鴨ロースは味わい深い。鯖寿司はしゃりにごま、田舎漬けたくあん、ガリを混ぜてあり、食感が良く香ばしい。

「第一印象は大切なので、名刺代わりとなる前菜はインパクトを重視しています」と三輪氏。手間の



料理長の三輪篤史氏



京都市東山区三十三間堂廻り 644 番地 2
ハイアット リージェンシー 京都内
TEL.075-541-3201
営業時間　ランチ : 11:30 ～ 14:30 LO
　　　　　ディナー : 17:30 ～ 21:30 LO
定休日　月曜日 (祝日・振替休日は営業)
交通　京阪七条駅より徒歩約 7 分

text by Isao MIYAJIMA,　photographs by Noriko KAWASE



菊花の黄色、海老の赤、枝豆の緑、小豆の黒の色彩のコントラストが美しい椀。上品かつ複雑な味わいだ



脂ののった秋鱒の豊かな味わいにはブルゴーニュの赤ワインがぴったり。ピノ・ノワールの繊細さは和食に最高だ



涼を呼ぶ盛り付けのお造りと清涼感溢れるニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランの出合い

昼のお品書き

昼のコース

前菜／煮物椀／造り／焼物／鉢物／御飯／水物
4300円(税別)

ワインリスト拝見！



フランスを中心にアメリカ、ニュージーランド、日本など世界中のワインを幅広くそろえている。グラスは泡1、白4、赤4種類で 1100 ～ 1800 円

かかった細かい仕事が施された前菜は見た目も美しく、シャンパーニュと最高のマッチングを見せた。

煮物椀は菊花仕立ての萩真丈。萩畑に見立てた秋の気配を感じさせる一品だ。海老、小豆、枝豆の真丈は柔らかく、口の中で上品にほどけて吸い地と溶け合う。昆布と鰹がいいあんばいの吸い地はまさに王道の味わいだ。

氷を敷いた器に竹を橋のように渡した、斬新な盛り付けのお造りは鯛と戻り鰹。大根、紫蘇、防風（セリ科の草）に、黒皮南京も色鮮やかなあしらいだ。ここで気分を変えて「シレーニ・エステート」の『ステート・セレクション・ザ・ストレイツ・ソーヴィニヨン・ブラン２０１８年』をいただく。熟した果実とまろやかな酸を持つ、清涼感溢れるニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランとお造りは実によく合う。

焼物の秋鱒九条焼きは、男性的で豪快な唐津焼のお皿で供される。脂ののった秋鱒を幽庵焼きにして、柴漬けと九条葱を卵白でつないだソースと、酢取り茗荷を添えている。京風のアクセントがうれしい。

「ホテルは遠くから来てくださるお客さまが多いので、地産地消で京都らしさを感じてもらえるようにしています」

赤ワインが欲しくなり、「オリヴィエ・ルフレーヴ」の『モンテリ・プルミエ・クリュ２０１５年』をいただく。豊かな果実味と繊細なタンニンが、秋鱒と見事な調和を見せてくれる。やはり最後に赤ワインがあると心が落ち着く。

鉢物は冬瓜きのこ餡掛けだ。名残の冬瓜と旬のきのこの出合いが、季節の移ろいを感じさせてくれる。きのこの旨味がたっぷりと溶け込んだだしが美味しい。先ほどの野趣溢れる唐津焼とは対照的な、菊の形の上品な京焼の黄交趾で供され、視覚的にもメリハリの効いた流れとなっている。

御飯は料理長自らが田植えと収穫に参加しているという丹後米「夢ごこち」。粘り気が少ない米で、さっぱりとした味わい。炊いた水の美味しさを感じさせてくれ、とても喉ごしが良い。

水物はきな粉ミルクプリンに季節の果物を載せ、レモンゼリーをかけたもの。さわやかなレモンゼリーと、きな粉のちょっとざらっとした食感のコントラストが面白い。

華やかな盛り付けで供される、京都の旬の食材を使った王道の日本料理。高級ホテルならではの一流のサービスとワインリスト。これもまた魅力的な和食とワインの楽しみ方である。



熱々でいただく冬瓜きのこ餡掛けはしょうがのアクセントが最高（上）。丹後産「夢ごこち」は京都らしい味わい



デザートのきな粉ミルクプリン



宮嶋 勲 Isao MIYAJIMA

1959年京都生まれ。東京大学経済学部卒。83～89年、ローマの新聞社に勤務。現在、日本とイタリアで、ワインと食について執筆活動を行っている。『イタリアワイン』（ワイン王国）の監修と翻訳を手掛ける。近著に『最後はなぜかうまくいくイタリア人』（日本経済新聞出版社）。13年に「グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞」を受賞

新生 NIKI Hills ワイナリーの挑戦

北海道南西部の仁木町という町に、今年7月、ワイナリーを備えた複合施設「NIKI Hills」が誕生しました。
NIKI Hillsでは、ワイン造りを通じた新規就農の活性化や、ワインツーリズムによる地方創生など、新しい農業の形を目指しています。2015年から始めたワイン造りも、少しずつ形になって国内外でも高い評価を得るまでになりました。
NIKI Hillsのモットーは「土壌作りによる根作り」。健全なブドウを育成するため畑仕事に手を抜きません。



舟津圭三
Keizo Funatsu

NIKI Hills総支配人
1956年大阪生まれ。1989年～90年にかけ、世界初の犬ぞり南極横断隊員として6040kmを踏破。「朝日スポーツ賞」など数々の賞を受賞。その後、冒険家として活動していたが、2015年からは仁木町に移住。NIKI Hills創業メンバーの一員として、立ち上げから携わる。

第3回

いい土壌が最良のワインを生み出す

NIKI Hillsワイナリーは、仁木町の中で最初に朝日が当たる高台に位置しています。総面積は28ヘクタール、そのうちヴィンヤードは8ヘクタールを占めており、全体がなだらかな斜面になっています。もともとは、複数の地権者が、生食ブドウやリンゴ、サクランボといった果樹、トマトを作っていましたが、耕作放棄地に近いような土地を買い取り、2015年に造成開始。土壌改良を行い、垣根スタイルのヴィンヤードとして蘇らせました。2016年6月に初の苗植えを行ったワイン用ブドウ（ケルナー、シャルドネ、メルロ）は順調に成長し、今年10月には、初の自社畑産のブドウによる醸造が始まる予定です。

現在、白はシャルドネ、ケルナーを主体に、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、リースリングなど、赤は、ピノ・ノワール、メルローを主体に、カベルネ・フラン、ツヴァイゲルトレーベ、シラーなどが植えられており、全体で約1万5000本が成長過程にあります。余市川が流れ、両サイドがなだらかなバレーになっている地形は、寒暖の差を生み出します。また、日本海に面する余市まで4～5キロほどしか離れておらず、海風、陸風がほぼ同じ方向で斜面に沿って流れるため、ブドウの栽培にはいい条件が整っています。

農業の根幹を表す「培土培根」という言葉がありますが、畑栽培チームも「土壌作りによる根作り」をモットーに、健全なブドウの育成のためには労力を惜しみません。夏の除草は大変ですが、除草剤は使用せず、土壌微生物が正しく活動するよう、有機堆肥を使用しながら、ゼオライトや貝殻石灰を投入し、土壌を良好な状態に維持することに力を注いでいます。いい土壌は団粒化が進んで空気が通り、微生物が作り出す養分は、ブドウの根の発育を促します。そのことが、ブドウ樹全体を健全に保ってくれるのです。

病害虫の防除に関しても、異常があれば早いうちに対応を行い、不必要な防除は避け、その回数を減らす努力をしています。そういった努力の結果が、良質なブドウの実となり、ひいては高品質なワイン造りにつながります。

ワインは、気象条件や土壌の質、地形や標高など、ヴィンヤードを取り囲む自然環境、つまりテロワールによって、特有の個性が与えられると言われています。海、川、山、風、バレー、斜面、土壌、そして、栽培家と醸造家という、NIKI Hillsワイナリーを取り囲む特有のテロワールが、ワインに独自の香りと色合い、そして味に、新たな個性をもたらしてくれます。これからのNIKI Hillsワイナリーは、栽培からワイン造りまでを一貫して行う生産者、つまり「エステート」ワイナリーとなります。良質のブドウを生産することで、世界の人々から愛され、評価されるワイン誕生に繋がればと、5名からなる畑栽培チームは、日々ヴィンヤードの手入れに余念がありません。



5名の畑栽培チームが日々念入りに手入れをしてブドウを育てている



今秋からはこの畑で育ったブドウを使ったワイン造りが始まる



8haの広さを持つヴィンヤードには、シャルドネやケルナー、ピノ・ノワール、メルローなど1万5000本が植えられている

ワイン王国 バックナンバー

隔月刊『ワイン王国』発売日（首都圏基準）は2月、4月、6月、8月、10月、12月の **5** 日です。

ワイン王国ホームページからも購入できます。　ワイン王国　検索　URL=http://www.winekingdom.co.jp/



112号

隔月刊2019年9月
本体1500円（税別）

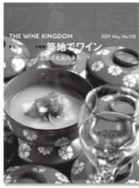
●夏の本命! 爽快シャンパーニュ　●現地取材　フランス　シャブリ／オーストリア　●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「冷やして美味しい赤ワイン」



111号

隔月刊2019年7月
本体1500円（税別）

●110人が選ぶ168本　日本ワイン総選挙 ●現地取材 今、新しいボルドー白ワイン／ローヌ・ヴァレーの最新リポート ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「スパークリングワイン」



110号

隔月刊2019年5月
本体1500円（税別）

●新生ワイングルメの聖地　築地でワイン ●現地取材　トスカーナ／ニュージーランド　●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「ロゼワイン」



109号

隔月刊2019年3月
本体1500円（税別）

●ブラインド・テイスティングでワイン王国5ツ星認定 メドック格付けシャトー36本 ● 現地取材 ブルゴーニュ グラン・オーセロワ／世界のワイン造り発祥の地ジョージア ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング「1000円台で見つけた カベルネ・ソーヴィニヨン」



108号

隔月刊2019年1月
本体1500円（税別）

●世界の1998年一挙試飲!／世界の1998年ヴィンテージ垂直試飲 ●現地取材 贅の極み プレステージ・シャンパーニュ／ イタリアのピノ・ネロの聖地オルトレポ・パヴェーゼ　● 5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「20歳のあなた贈るワイン」



107号

隔月刊2018年11月
本体1500円（税別）

●最前線!飛びっ切りのブルゴーニュ32本　●現地取材　テロワールが造る 日本ワインの個性／チリとアルゼンチン 最新レポート／多彩な魅力のヴィーニョ・ヴェルデ／ガルダ湖畔の白ワイン「ルガーナ」 ●5ツ星探究ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「日本ワイン」



106号

隔月刊2018年9月
本体1500円（税別）

●ここから始める ベーシック・シャンパーニュ　●現地取材　カバ／フランチャコルタ／ルエダ ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台で見つけた「コンビニ・ワイン」【付録】小冊子「DOCGコネリアーノ・ヴァルドッビアデネ・プロセッコ・スペリオーレ」



105号

隔月刊2018年7月
本体1500円（税別）

●すごい! イタリア 全73DOCG 103本　●現地取材 AOCボルドーとボルドー・シュペリュール ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング1000円台で見つけた「初夏のソーヴィニヨン・ブラン」



104号

隔月刊2018年5月
本体1500円（税別）

●世界のアイコンワイン50本 ●現地取材 トスカーナワイン 気鋭の造り手たち／キアンティ・クラッシコの今 個性の時代へ ●5ツ星探求ブラインド・テイスティング 1000円台でみつけた「ロゼワイン」

定期購読なら 10 月 1 日以降も価格が据え置き!

“税、送料込み”の年間購読がお得です!

年間購読料	定期購読 1 年	定期購読 2 年
隔月刊・偶数月5日発売〈首都圏基準〉	10,860円（6冊／税・送料込）	19,440円（12冊／税込・送料サービス）

お申し込みはコチラ

●スマホ、パソコンで検索　ワイン王国 fujisan　検索

●スマホから

●お電話から
0120-223-223（年中無休24時間）

※定期購読の契約は Fujisan.co.jpとの契約となり、お申し込みは Fujisan.co.jpの利用規約に準じます

『ワイン王国』電子出版案内

『ワイン王国』の美しい写真がひときわ贅沢に楽しめます

隔月刊『ワイン王国』は、個性豊かなワインボトル、日本を代表するレストランの料理、世界各地の壮大なワイナリーなど、誌面を美しい写真で構成しています。そのほとんどがデジタルカメラで撮影される今、オリジナル原版に最も近い質感を再現できるのは、実はアナログ処理工程を一切経由しないデジタル版（電子書籍）なのです。『ワイン王国』のゴージャスな誌面を、ハイクオリティーなデジタル版でどうぞお楽しみください。『ワイン王国』のデジタル版は、「富士山マガジンサービス」「マガストア」「ガラパゴスストア」「Zinio」「Amazon.co.jp Kindle」「docomo dマガジン」「楽天Kobo」「auブックパス」など、さまざまなサイトでご覧いただけます。

株式会社ワイン王国
〒158-0098　東京都世田谷区上用賀5-12-11
TEL.03-5716-3222（販売部）　FAX. 03-5716-3226（販売部）　URL http://www.winekingdom.co.jp/

読者プレゼント

PRESENT

第1特集「ブルゴーニュ 日本で人気のザ・トップ20＆ポスト・ブルゴーニュ20本を発掘！」掲載ワインをプレゼント

計13名様

第1特集（P 20～）で掲載したワインの中から13本を、各1名さまにプレゼント！
プレゼントの対象となるワインにはマークを付けました。
※銘柄は編集部にお任せください



モンテルヴィーニ『アゾロ・プロセッコ D.O.C.G. エクストラ・ブリュット』

6名様

今号の「岡 昌治氏と訪ねる　モンテルヴィーニ社とプロセッコの郷」（P 68～）で現地リポートを掲載している「モンテルヴィーニ」社のプロセッコより、『アゾロ・プロセッコ　D.O.C.G. エクストラ・ブリュット』を6名さまに。グレラの個性を生かし、みずみずしくフルーティーな香り。均整の取れたボディと芳醇で厚みのあるバランスの良い味わいの辛口スパークリングワインです。



問い合わせ先：㈱ドラフトワイン・システム
☎078-995-0870

nakato『メゾンボワール』新商品

3名様

「家とワインとおいしい時間」をコンセプトにした、ワインによく合うおつまみのシリーズnakato「メゾンボワール」より、新商品「北海道産スモークサーモンとオリーブのパテ」を3名さまに。北海道産スモークサーモンの凝縮した旨味に、オリーブの程よい酸味を効かせた食べ応えあるパテは白やロゼにぴったり。



問い合わせ先：㈱中島董商店
☎03-3407-7111

ポケット付きネクタイ

5名様

パーティーやＢＢＱなど秋のレジャーで大活躍間違いなし！　ポケット付きネクタイをプレゼント。前方ポケット部分がドリンクホルダーになります。缶型ワインやビール缶、ジュース缶のほかペットボトルもすぽっと収まり、そのまま飲むことも可能。両手が空くため、野外イベントをハンズフリーで楽しめます。



問い合わせ先：三好倉庫㈲
☎089-972-2496

アルコール対策サプリ「スパリブ」

10名様

これからの飲み会シーズンのおともに！アルコール代謝を和らげるビタミン総合サプリ「スパリブ（SUPALIV）」を10名さまに。ドイツの名門ワイナリー「グライフェンクラウ伯爵家」のマーカス・マチューシカが発案し、抗酸化研究を専門とする犬房春彦博士の研究チームによって開発。コエンザイムＱ10、ビタミンＣ、L- グルタミンなど8つの天然成分を黄金比率で配合したサプリメントです。



問い合わせ先：SUPALIV ㈱
☎03-6740-7361

プレゼントご希望の方は、郵便番号、住所、電話番号、名前、職業、年齢、ご希望のプレゼント名、今号で面白かった記事、ご意見・ご要望を明記の上、官製ハガキかＥメールでご応募ください。ワインの応募は20歳以上に限らせていただきます。**2019年12月5日**消印有効。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

応募先
ハガキ　〒104-0045 東京都中央区築地2-2-7 築地フロントビル5階
株式会社ワイン王国　ワイン王国編集部
Eメール　present@winekingdom.co.jp

読者プレゼントの応募をホームページでも受付中！ ▶「アンケート＆プレゼント」ページ URL
http://www.winekingdom.co.jp/enquete/

お詫びと訂正

ワイン王国 112 号「夏の本命!爽快シャンパーニュ」内に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

- p56「A. ベルジェール」の生産者情報内にあるレコルタン・マニピュランとありますのはネゴシアン・マニピュラン の誤りです。
- p62「ドミニク・フルール」の生産者情報内にあるレコルタン・マニピュランとありますのはレコルタン・コーペラトゥールの誤りです。

来日した生産者に突撃インタビュー！　ワイン造りの哲学や新たな取り組み
造り手ならではのリアルタイムな情報を聞きました。

アルゼンチン



ミッシェル・トリノ、エル・エステコ
Michel Torino　El Esteco

アレハンドロ・ペパ氏（チーフワインメーカー）

世界を席巻するアルゼンチンのワイナリー

アルゼンチンワインの代表格「ミッシェル・トリノ」と「エル・エステコ」。同国最大にして輸出ワインの約3分の1を占める「ピニャペロール」グループのワインで、日本でもおなじみだ。チーフワインメーカーのアレハンドロ・ペパ氏の意欲的な取り組みも人気の要因だ。ペパ氏はさまざまな新キュヴェを生み出しており、70年以上の古木で造る『オールド・ワインズ　1945 トロンテス 2018年』などはオレンジや白い花の可憐な香り、きれいな酸味を表している。『エル・エステコ　ブラン・ド・ノワール 2018』はピノ・ノワール100％で造るロゼで、酸とミネラルが際立つさわやかなワインだ。マルベック主体のフラッグシップワイン『チャナル・プンコ 2014年』は約2200本の限定生産。標高2000メートルの畑から、フルボディで透明感のある味わいが表現される。最も新しい試みとしては、この9月に登場した『クマ〝オーガニック〟』のブレンドタイプ。赤はマルベックとカベルネ、白はシャルドネとトロンテスで、果実味と酸が調和した柔らかな味わい。エス・エステコの新しいスタンダードとなるだろう。

「ワインは造り手、販売者、消費者と人同士をつなぐもの。テーブルにあると人との絆が深まります。私が造ったワインがその一役を担えるのはうれしいです」とペパ氏は笑顔で語った。



チャナル・プンコ 2014 年
Chanar punco

問㈱スマイル　☎03-6731-2400　●7000円（税別）

日本



マンズワイン
西畑徹平氏（栽培・醸造課長）
髭男爵 ひぐち君

世界に羽ばたく日本ワイン

「マンズワイン」の栽培・醸造課長を務める西畑徹平氏と、お笑い芸人で「日本のワインを愛する会」副会長のひぐち君が、マンズワインの歴史、造りのこだわりを語る対談を行った。

マンズワインは代表作『ヴィンテージ甲州』を仕込んだ1967年、甘口が主流だった甲州ワインの辛口のさきがけとなった。

「このワインを99年に飲んだが、フレッシュさが残っていた」と西畑氏。辛口であり、熟成の可能性があるという、甲州の概念を覆したワインだ。

「ワインを飲み始めたころは甲州ワインが苦手だった」というひぐち君。しかし山梨などの生産者を精力的に訪問し、購入したワインを自宅で食事と楽しむうちに大ファンに。

「甲州の繊細さは出汁の風味にぴったりです。鉄分が少ないので刺し身や寿司にも合うんですよ」

「世界に通用するプレミアムワイン」をコンセプトに、新時代を築いた『ソラリス』シリーズが誕生したのは2001年。「国産ワインコンクール」「リュブリアーナ国際ワインコンクール」で上位入賞を果たし、その後JALファーストクラスに採用された。

「今年6月のG20大阪サミットで来日したマクロン大統領は『ソラリス マニフィカ』を堪能した様子でした」と笑顔の西畑氏。ソラリスは古木の畑が10ヘクタールあり、トップワインには樹齢39年のブドウが使われるという。果実の3分の2は落とし、凝縮したブドウを得る。また、現在普及している「マンズレインカット」を発明したことで、収穫の減少を抑え良質のブドウを得ている。

「将来はヨーロッパに輸出したい」と西畑氏。世界に照準を合わせたワインは、近い将来世界に羽ばたくに違いない。

問キッコーマン食品㈱　0120-120358（お客様相談センター）

アメリカ



ハンドレッド・エーカー
Hundred Acre

ランドン・パターソン氏（副社長）

アメリカの最高峰ワイン

ナパ・ヴァレーのウルトラプレミアムワイン『ハンドレッド・エーカー』。今年秋にリリースされる新ヴィンテージ2016年の発表を兼ねて、副社長のランドン・パターソン氏が来日した。

ハンドレッド・エーカーは、ロバート・パーカー氏が過去22回、100点満点を付け、メーリングリストは6年待ち、という希少価値の高いワインだ。カナダ出身のオーナー ジェイソン・ウッドブリッジ氏が「完璧なもの」を求めてスタートしたこのワイナリー、すべて自社畑でまかない、栽培も醸造も自身が入念に管理する。単一畑ワイン『ケイリー・モーガン』『アーク』『フュー&ファー・ビトウィーン』と、これらをブレンドした『レイス』が代表アイテムだ。2000年がファーストヴィンテージのケイリー・モーガンは、粘土質土壌で造られる。以前はソーヴィニヨン・ブランが植えられていたが、保熱効果があり水はけも良い土壌のためカベルネ・ソーヴィニヨンを植樹。ボルドーを思わせる、デリケートでエレガントなスタイルのワインが誕生した。

「畑は個性の違う区画ごとに細かく管理しているため、複雑さが備わります」とパターソン氏。醸造や栽培を体系的に学んだ経験がないからこそのこだわりとアイデアで、ウッドブリッジ氏はほかの誰にも造れないワインを生み出している。

「ジェイソンはパワフルでこだわりが強い人」とパターソン氏。語りつくせないほどのストーリーが、ワインに込められている。



ケイリー・モーガン・ヴィンヤード・カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー 2016 年
Kayli Morgan Vineyard Cabernet Sauvignon Napa Valley

問ワイン・イン・スタイル㈱　☎03-5413-8831　●9万円（税別）※11月入荷予定。

フランス



ルイ・ジャド
Louis Jadot

シグフリード・ピック氏（輸出統括部長）

待望の新ワイン誕生

「ルイ・ジャド」の輸出統括部長を務めるシグフリード・ピック氏が来日し、新商品『ブルゴーニュ コート・ドール 2017年』が発売されることを知らせた。コート・ドール地区の丘陵地帯にある「ブルゴーニュ・リージョナル・アペラシオン」と「ヴィラージュ」のワインのブレンドだ。すっきりとして透明感のあるピノ・ノワールは、日本の食卓で楽しみたい味わい。近年価格が高騰するブルゴーニュ・ワインにおいて、3500円という価格もうれしい。

「ブルゴーニュの生産量は今も少ないが、世界的な需要は高まっています。当社の輸出対象国は現在150カ国に輸出に増えました。30年前の6～7倍です。そのためこのようなリージョナルクラスのワインは特に重要と考えています」とピック氏。ルイ・ジャドはブルゴーニュ全体をカバーしているため、アドバンテージが高いと語る。

今年の収穫の手ごたえをたずねると「昨日（9月11日）始まったばかりで、ワインの品質は予想できません。今年は4月下旬～6月初旬、気温が下がり生長がゆっくり進みました。シャルドネは開花が遅く収量が減りましたが、果実はいずれも健全で、酸と糖のレベルは良好です」と満足そうな表情だ。

世界が渇望するブルゴーニュ、その欲望を十分に満たしてくれるワインとなりそうだ。



ブルゴーニュ コート・ドール 2017 年
Bourgogne Côte d'Or

問日本リカー㈱　☎03-5643-9770　●3500円（税別）※発売は2019年11月18日予定

スペイン

クネ
C.V.N.E
大橋健一MW（ブランドコンサルタント）

クネが大橋健一MWをブランドコンサルタントに



スペイン、リオハで合計600ヘクタールの畑を所有する大手ワイナリー「クネ」。マスター・オブ・ワインの大橋健一氏をブランドコンサルタントに迎え、リオハ・ワインのトレンドとクネのワインのテイスティングを通して、クネのマーケット的な優位性について解説した。リオハ・ワインはレゼルヴァ、グラン・レゼルヴァなど熟成期間に規定があるため、購入した時点ですでに飲みごろを迎えていることにバリューがあると大橋氏。

クネは四つのワイナリーを持つ。その特徴について「ヴィニャ・レアル」はリオハのナショナルブランド。「クネ」「インペリアル」はロイヤルウェディングで使用された王室御用達というブランド力、「コンティノ」はすべてがシングルヴィンヤードで、テロワールを忠実に反映している新しい価値観のワイナリーであることを強調。テイスティングではクネのランナップから10アイテムが供された。

今秋、日本でも発売が開始される『コンティノ・ロザート』は多くのワインをテイスティングしてきた大橋氏に「もっとも好きなロゼ・ワインの一つ」と言わしめた。スキンコンタクト（醸し）は12℃で24時間行う。ガルナッチャ、グラシアーノがベースとなっており、しっかりとした味わい。フレンチオークで6カ月熟成しているため、豊かな香りとタンニンが特徴。ガストロミックなロゼワインだ。



コンティノ・ロザード
Contino Rosado
問三国ワイン㈱　☎03-5542-3939　●5500円（税別）

カリフォルニア

ワイ・バイ・ヨシキ
Y by Yoshiki
YOSHIKI（プロデューサー・右）
ロバート・モンダヴィJr.氏

YOSHIKIプロデュースの新作ワイン



異例の出荷量を記録している話題のワインブランド「Y by Yoshiki」は、X JAPANのYOSHIKI氏がロバート・モンダヴィJr.氏とコラボレートして造り上げたワインブランドだ。

8月発売の新商品「Y by Yoshiki Chardonnay "Encore" California 2017年」『Y by Yoshiki Cabernet Sauvignon California 2017年』は、販売開始から2週間で2万5000本分の出荷量を記録し、異例の快挙を成し遂げている。

この「Y by Yoshiki California」シリーズは、「今までワインに親しみがなかった人たちにもワインの美味しさを感じてほしい」という思いが込められたスマートカジュアルワインだ。

発表会では、YOSHIKI氏とロバート・モンダヴィJr.氏が登壇。会場のスライドには、YOSHIKI氏が何度もナパへ足を運び、ブドウ畑を視察している風景や、ロバート・モンダヴィJr.氏とともに試飲、ブレンドのセッションを重ねている様子が映し出された。

「ブレンドするワインは、わずか0.5パーセントの違いでも味わいやアロマが大きく異なります。樽別のものなど30種類以上のワインをテイスティングする緻密な作業がとても重要なのです」とロバート・モンダヴィJr.氏が話すと、YOSHIKI氏も「音楽をつくる時、僕は楽器を使わず、すべて頭の中に生まれたメロディを五線譜に落としていきます。ワインのブレンドの作業も同じです。目指すものは頭と心の中にある。このようなブレンディングを通して、一つの形に作り上げていく」と話す。一切の妥協を許さず、完璧を追求する2人。

会見後、試飲をした。2人のコラボレーションから生まれたワインは、壮大なX JAPANのバラードのようだった。



ワイ・バイ・ヨシキ シャルドネ"アンコール"カリフォルニア 2017年
Y by Yoshiki Chardonnay "Encore" California
ワイ・バイ・ヨシキ カベルネ・ソーヴィニヨン"アンコール"カリフォルニア 2017年
Y by Yoshiki Cabernet Sauvignon California
問ワイン・イン・スタイル㈱　☎03-5413-8831　●白5300円、赤5500円　※ともに税別

フランス

サヴォワワイン生産者委員会
Comite Interprofessionnel des Vins de Savoie

フランス屈指の高標高のワイン産地

サヴォワワイン生産者委員会がフランス大使公邸でセミナーを開催した。サヴォワはアルプスの峰に囲まれた平均標高1500メートルの山岳地帯で、エレガントな白ワインをメインに造らている。

サヴォワ県の作付面積は2200ヘクタール、全体がAOP（原産地保護呼称）。標高250〜500メートルに畑が広がり、ブドウは山のふもとの急斜面で栽培している。品種は23あり、その多くは固有品種。代表的な白ブドウはジャケールやアルテス、黒ブドウはモンドゥーズやペルサン。比率は白ワイン70パーセント、赤ワイン20パーセント、ロゼワイン5パーセント、スパークリングワイン5パーセント比率。輸出はわずか5パーセントしかしておらず、地元でほぼ消費されるワインだ。

なかでも注目を集めるのが2015年に認定された『クレマン・ド・サヴォワ』だ。アルザス、ボルドー、ブルゴーニュ、ディー、ジュラ、リムー、ロワールに続く、8番目のクレマンの産地となった。かつてからアルテッスやジャケールを使って広く作られていたが、規定を満たすには白と赤両方の品種を使っている必要がある。60パーセントを土着品種のジャケールとアルテッスを使用し、残り40パーセントは赤品種を20パーセントまで使用することができる。このクレマンはスカンジナビア諸国、アメリカ、ベルギーを中心に輸出。サヴォワワイン全体の輸出相手国第1位はアメリカで、同委員会広報のフランク・ブレキュレス氏は「日本は第2位の市場」だと話していた。



日本

シャトー・メルシャン
Château Mercian
（左から）
田村隆幸氏（勝沼ワイナリー長）
松尾弘則氏（ゼネラルマネジャー）
高瀬秀樹氏（仕込み統括）

3ワイナリー体制での初仕込み





2019年8月29日、山梨県甲州市にある「シャトー・メルシャン　勝沼ワイナリー」で仕込み式が行われた。神事で作業の安全とワインの品質を祈願した後は、いよいよ初仕込みだ。

まず松尾弘則ゼネラルマネジャーより「今年は3ワイナリー体制となっての初の仕込みです。高瀬仕込み統括の下、1枚岩となって取り組み、安全第一で2か月間の仕込みを終え、最後は笑顔で迎えたいですね」と総括の言葉。

そして今年の仕込み統括に任命された高瀬秀樹氏が、27日に玉諸地区で収穫した甲州350キロを、次々と選果台へ。選び抜かれたブドウを圧搾機にかけ、果汁を搾る。

今年のブドウは「梅雨が長く、また雹害など天候に苦労し生育が遅れ気味でしたが、お盆を過ぎてからは天候にも恵まれ、順調に生育しました。このまま健全さを保ったまま、本格的な収穫が迎えられると思います」と高瀬氏。

「勝沼ワイナリー長」の田村隆幸氏は、県内にある三つの自社管理畑について今後の計画や展望を語り「鴨居寺ヴィンヤードの『鴨居寺シラー 2017年』は、今年の日本ワインコンクールで金賞と部門最高賞を受賞しました。山梨は温かく、砂利が多い水はけの良い土壌で、凝縮感のあるブドウが収穫できます。椀子のシラーとはまた違った特徴があり、同じコショウのニュアンスでも椀子はホワイトペッパー、山梨はブラックペッパー。三つの畑はそれぞれ環境も標高も違うので、個性にあった品種を育てていきたい」と語った。





シャトー・メルシャン 鴨居寺シラー 2017年
Chateau Mercian Kamoidera Vineyard Syrah
問メルシャン㈱　0120-676-757　●6000円（税込）

キラリと光る ワインの最新情報 Twinkle Line

気になるニュースや待望の新商品リリース
イベントの情報などを盛りだくさんにご紹介します。

「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原 レジデンス」開業



9月14日(土)箱根・仙石原の「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原」にレジデンス棟が開業した。全9室の客室は、すべての部屋に温泉風呂が付いていて、一部屋ごとに間取りやインテリア、眺望も異なっている。このレジデンス棟では、旅のプランを自分でデザインする1泊朝食付きの滞在プランが提案されている。都心から近く、近隣の美術館を巡ったり、温泉やエステでのんびりしたり、部屋の中で読書三昧など、自身で旅をデザインし自由な時間を満喫できる。

住所：神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1245-337
☎0460-83-8981

プロセッコ『ミオネット』新発売！



サントリーワインインターナショナル㈱は、イタリア産プロセッコ『ミオネット プロセッコ DOC トレヴィーゾ ブリュット』『同 ヴァルドッビアーデネ DOCG プロセッコ スペリオーレ エクストラドライ』を11月5日(火)より全国で新発売する。ミオネット社は、1887年にイタリアで創業したプロセッコ・メーカー。今回発売されるミオネットは、社を代表するアイテムで、グレラを100パーセント使用したプロセッコとなっている。軽やかで、フレッシュ・フルーティーな味わいで、食事との相性がとてもいいプロセッコとなっている。

問サントリーお客様センター
☎0120-139-380

「ペーターメルテス リースリング・シュペートレーゼ」プラチナメダルを受賞



白鶴酒造が輸入、販売するドイツ白ワイン『ペーターメルテス ゴールドエディション リースリング・シュペートレーゼ』が、ワイン品評会"日本で飲もう最高のワイン2019"の専門家部門で最高評価のプラチナメダルを受賞。蜂蜜の香りの中にグレープフルーツやピーチ、パイナップルの濃縮した香りがあり、なめらかで心地よい豊かな酸味と、甘みのバランスが絶妙なワイン。その他、白鶴酒造が出品する7商品ででもメダルを受賞した。

問白鶴酒造㈱
☎078-856-7190(お客様相談室)

2019年の収穫を祝うジャパンヌーボー 11月3日解禁！



今年も勝沼醸造より、ヌーボーが解禁される。『アルガーノ ベーリーA（赤）』と『アルガーノ 甲州（白）』の2種類。いずれも勝沼の丘陵で収穫されたブドウの新鮮な風味を大切に醸造したワイン。例年通り、白ワインは、甲州種をやさしく搾り、丁寧に発酵、辛口に華やかな香りに加え、甘味と酸味のバランスのいいさわやかな味わいが特徴。一方、赤ワインは、豊かな果実味とイチゴのようなベリー類の香りが特徴で、ふくよかな味わいが楽しめる。いずれも和食にもよく合うタイプとなっている。

問勝沼醸造㈱
☎0553-44-0069

「ワインに溺れる」自然の素材を使った、健やかな味わいのパテ



東京、小平市に店を構える『OSTERIA FaSoLa（オステリア ファソラ）』。シェフはヴェネト州で地元のお酒好きを喜ばせる料理を学んで帰国。今のお店では、素材の良さを引き出しシンプルな料理が提供されると評判だ。野菜に関しては、シェフ自らが栽培しているというこだわり。そのファソラから『魅惑の白レバーパテ』と『魅惑の濃厚チーズパテ』が販売されている。2種類とも無添加で素材本来の味にこだわった逸品。希少な国産鶏100パーセントの白レバーや、イタリア産の4種類のチーズを贅沢に使用したパテ。ワインと一緒に楽しめる味わいとなっている。

問 OSTERIA FaSoLa（ファソラ）
☎042-427-3869

山形県の県鳥"オシドリ"デザインラベル発売



㈱グレープリパブリックより、地元山形県産のブドウ数種類を使い、さまざまな醸造方法を用いてブレンドされたワインが発売された。ラベルには山形県の県鳥であり、仲睦まじいことでも知られる"オシドリ"をモチーフとしたデザイン。『BIANCO 2018』と『ROSATO 2018』の2種類が発売され、いずれも、スキンコンタクトや、アンフォラ発酵などの醸造法を用い、山形県産のブドウの品質の良さを表している。

問㈱グレープリパブリック
Mail：info@grape-republic.com

『ペリエ ジュエ』期間限定コラボレーション！



『ベージュ アラン・デュカス 東京』と『ペリエ ジュエ』が、今年も最上階のテラス「ル・ジャルダン・ドゥ・ツイード」にて、10月31日（木）までの期間限定コラボレーションを開催中。ペリエ ジュエの象徴でもあるアネモネがあしらわれた空間で、シャンパーニュをグラスから楽しめる優雅な時間を過ごすものだ。今年はフィンガーフードセットやアフタヌーンティーセットもメニューに加わり、オーダーした人には、ペリエ ジュエワゴンによるサーブを特別に提供。より豊かな時間が楽しめる。毎週木曜日の夜には、「ツイード・ナイト」としてジャズ・ライブも開催。

問ベージュ アラン・デュカス 東京
☎03-5159-5500

酸化を防ぐ新常識『アルゴン・ワインセーヴ・プロ』



日本でもアルゴンガスを使用することが可能になった。アルゴンガスとは、空気に1パーセント弱含まれる気体で、窒素や酸素より重く、世界各国のワイン醸造、サービスの現場で酸化防止を目的に使用されているガスのこと。この度「ヴィレッジ・セラーズ」が諸外国で好評を得ているアルゴン100パーセントの小型ボンベ「アルゴン・ワインセーヴ・プロ」をオーストラリアより輸入、販売を開始した。使い方はとても簡単、ノズルをボトルに入れボタンを押すだけ。安全で、ワイン以外にも使用でき、食品ロスの削減にも役立つ。

問ヴィレッジ・セラーズ㈱
☎0766-72-8680

ドン ペリニヨン×レニー・クラヴィッツがコラボレーション



ドン ペリニヨンとレニー・クラヴィッツがコラボレーションした写真展「ASSEMBLAGE：A LENNY KRAVITZ PHOTO EXHIBITION Inspired by Dom Perignon」が開催される。テーマは「インスパイアしインスパイアされる相互関係」。作品のインスピレーションの源となったのはレニー・クラヴィッツ自身のライフスタイルという。シンガーソングライターである彼は、文化、世界の境界線を越えて、音楽、写真、デザイン、映画など各方面で才能を発しているアーティスト。2018年9月にニューヨークからスタートしミラノ、ロンドンでの巡回展を経て、いよいよ日本にて開催される。10月5日(土)から9日(水)まで。

場所：東京都渋谷区神宮前6丁目35 jing 1F
公式ウェブサイト：domperignon.com
Facebook：facebook.com/domperignon
Instagram：Instagram.com/domperignonofficial
#domperignon

食品会社の保存技術を家庭で『ルンゴプロキット』



飲料・食品・体の酸化抑制のためのルンゴシリーズより『ルンゴプロキット』2種類が発売された。『ルンゴプロ N2キット』は、あらかじめ食品用窒素ガスカートリッジが組み込まれたキットで、飲み残したワインボトルに0.5～1秒噴射するだけで風味を維持しながら酸化やカビを抑制する。他にも食品の変色、カビも抑制してくれる。『ルンゴプロ CO2キット』は、飲み残したワインに酸味、発泡性を加えながら酸化やカビを防止する。また、さまざまな飲料を微発泡にし、抜けた炭酸にはある程度の補填が可能。どちらかのキットがあれば、消耗品の窒素ガス、炭酸ガスどちらの使用も可能。いずれも1万5000円（税別）

問㈱バルクレップインターナショナル
Mail：info@lungo.click

ブルネッロの巨人が造る『ロッソ・ディ・モンタルチーノ』新登場



イタリアのトスカーナ州を代表する造り手「バンフィ」の『ポッジョ・アッレ・ムーラ』シリーズから『ロッソ・ディ・モンタルチーノ』がリリースされた。バンフィは、品質向上のため革新的な研究を続けているワイナリーで、自社畑に最も適したクローンを20年以上研究、150種類以上の中から特別にレクトされた3種類のサンジョヴェーゼでポッジョ・アッレ・ムーラを造っている。心地よい酸と華やかでエレガントな味わいが特徴。ハレの日用のワインやプレゼントにもピッタリ。

問モンテ物産㈱
☎03-5466-4523

アートと共にプレミアム・シャンパーニュを味わう Nuit Pommery イベント 11月7日(木)開催



今年は、マダム・ポメリーの生誕200年、キュヴェ・ルイーズ40周年、ポップ発売20周年というポメリーにとって特別なアニバーサリーイヤー。この記念すべき年に、シャンパーニュとともに五感に触れるアートが楽しめる「Nuit Pommery -ニュイ・ポメリー」が開催される。会場は隠れ家のような邸宅で、登録有形文化財である旧山口萬吉邸をリノベーションした kudan house。アートを大切にしたマダム・ポメリーの面影を感じる、一夜限りの特別なイベントとなっている。

日時：11月7日（木）19：00～22：00
場所：千代田区九段北1-15-9 kudan house
会費：1万円（税込）4種のシャンパーニュフリーフロー＋フィンガーフード
詳細・申込み：events.pommery.jp
問ヴランケン ポメリー ジャパン㈱
☎03-6205-8913

英国産スパークリングワイン『ヘネス・ヴィンヤード』新発売！



㈱モトックスより英国産スパークリングが2種類発売された。『ブリュット・レゼルヴ 2014』と『ネイティヴ・グレース　ブリュット　マルチヴィンテージ・キュヴェ NV』。ワイナリーは、もともとフォーミュラ1の技術者だったローレンス・ウォー氏が、イギリスのイーストサセックスに設立したワイナリー。レストラン経営者であるブティノ氏が販売に携わる中で、より高品質を求めたウォー氏と合意の下、2017年に購入。ルイ・ロデレールでも経験を積んだ、最高醸造責任者エリック・モナン氏が、改良に着手している。デキャンター誌も高い評価をつけるなど現在、注目を集めている。

ヘネス　ブリュット・レゼルヴ 2014
希望小売価格　:7000円（税別）
ネイティヴ・グレース ブリュット・マルチヴィンテージ・キュヴェ NV
希望小売価格　:8400円（税別）

問㈱モトックス
☎0120-344101

『モエ アンペリアル 150年 アニバーサリー ゴールド』発売開始



世界で最も愛されている『モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル』は今年、誕生 150 周年を迎えた。モエ アンペリアルは、モエ・エ・シャンドンをこよなく愛した、皇帝ナポレオン1世の生誕 100 年を記念し、皇帝 (Impérial) の名を冠して誕生。6月には、第一弾のアニバーサリー ボトルが発売された。今回、第二弾として『モエ アンペリアル 150年 アニバーサリー ゴールド』を発売。優雅さと華やかさを全体にまとったゴールドボトルには、「 Impérial（皇帝）」の頭文字「 I 」が刻まれ、ホリデーシーズンを彩っている。
希望小売価格6500円（税別）

問 MHD モエ ヘネシー ディアジオ㈱
☎03-5217-9733

リーデル家当主が『ワインスペクテーター』の功労賞受賞決定



リーデル家の現当主ゲオルグ・リーデル氏が第38回『ワインスペクテーター』の功労賞を受賞する。ワインスペクテーターは世界的な影響を誇る専門誌で、この功労賞は、ワイン産業において多大な貢献をしてきた人物を表彰する歴史ある賞となっている。授賞式は10月にニューヨークで行われ、過去には、世界的に有名なワイン生産者や、映画監督など、名だたる著名人が受賞してきている。グラスメーカーとしては、初の受賞。「リーデルは、ワイングラスの教義を広めることにより、飲み方に革命をもたらした」と評価された。

問リーデル
☎03-4530-6905

メゾンボワールより『北海道産スモークサーモンとオリーブのパテ』新発売！



家とワインとおいしい時間をコンセプトに、レストランで食べるような、本格的なおつまみシリーズを展開しているメゾンボワール。この度、『北海道産スモークサーモンとオリーブのパテ』が新しく発売された。北海道で水揚げされた秋鮭を使用。凝縮した旨味に、オリーブの程よい酸味を効かせ、さわやかな味わいに仕上がっている。また、鮭と相性のいいタマネギをざく切りにし加えることによって、サーモン、オリーブ、タマネギの異なる食感も楽しめ、ワインが進む一品だ。

問㈱中島董商店
☎03-3407-7111

『クマ・オーガニック』新アイテム発売



日本でも人気のアルゼンチン産オーガニックワイン『クマ・オーガニック』に、『クマ・オーガニック・レッドブレンド（赤）』と『クマ・オーガニック・ホワイトブレンド（白）』が加わり、9月より発売された。製造は、「エル・エステコ」。赤ワインは、マルベック50パーセント、カベルネ・ソーヴィニヨン50パーセントのブレンド、白ワインはシャルドネ70パーセント、トロンテス30パーセントのブレンドとなる。ラベルは華やかなボタニカルラベル。いずれも小売り価格は980円（税別）。「クマ」は、アルゼンチンの先住民族の言葉で「クリーンでピュア」を意味している。

問㈱スマイル
☎03-6731-2400

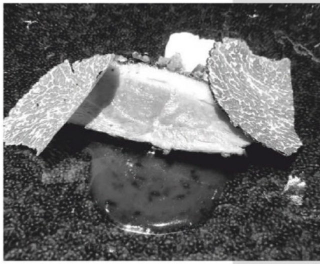
イタリアワイン界を代表するソムリエ内藤和雄氏が逝去



9月22日、イタリアワイン界の第一人者として活躍し、数々の功績を残した内藤和雄氏が逝去されました。『ワイン王国』では創刊当初より、巻頭特集をはじめイタリア全20州のワインと料理を紹介する連載など、多数の企画にご登場いただき、イタリアワインの魅力、奥深さを伝えていただきました。ワインビギナーにもわかりやすい言葉と親しみのある語り口は多くの読者の心をとらえ、イタリアワインファンを増やしました。また毎年イタリアを訪ねて集めた情報を多方面に発信するなど、ワイン業界に多大なる影響を与え続けてきました。内藤氏のご冥福を心よりお祈り申し上げます。

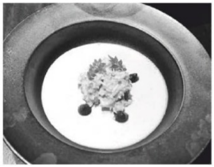
「明治屋 ワイン亭」がリニューアル よりワインが楽しめる店に

**今秋、全面リニューアルした明治屋直営「明治屋 ワイン亭」。
新しいシェフとマネジャーを迎え、料理やサービスにますます力を入れる。
新体制ワイン亭の料理とサービスを体験する機会を得、その内容をリポートする。**



「マダム ビュルゴーのシャラン鴨のロースト、椎茸のエキスとフォン・ド・ヴォーのソース」にボルドー、メドック格付け3級の『シャトー・カントナック・ブラウン』を合わせた。シャトー・カントナック・ブラウンは明治屋が独占販売してきたゆかりのあるシャトー

明治屋初の試みとなる直営ワインバーとして、2016年11月にオープンした「明治屋 ワイン亭」。今秋、全面リニューアルし、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」などで修業を積んだ加藤太輔シェフ、数々のお店で幅広いワインに触れてきた奥田和雄マネジャーがタッグを組んで、ワイン亭の新体制がスタートした。
「加藤シェフはフレンチのクラシックな技法も知っているし、そこに若い感性を取り入れる。新世代のフランス料理だと思います」と語る奥田氏。独自の仕入れルートによりそろえた尾崎牛やビュルゴー家のシャラン鴨などを「食材の味を引き出すようにシンプルに調理しています」と加藤シェフ。それでいてウィスキーやワインを調理に使ってワインに寄り添わせる工夫も欠かさない。コースはアミューズ２種盛り合わせ・前菜・肉料理・チーズ２種のショートコース3900円〜。ワインと楽しんでもらいたい、とどのコースにもフロマージュを組み込む（あるいはデセールと選択）。
明治屋が直輸入している強みを生かして、ワインは8カ国150種のワインを取りそろえる。グラン・ヴァンのヴィンテージものなども供されるワイン会も好評で、メーリングリストで案内をするとたちまち予約が埋まってしまうという。立地から２軒目使用が多かったが、しっかりコースで召し上がるお客さまも増えたそう。これからも目が離せないレストランだ。



北海道産雲丹の冷製フォンダン、花咲蟹のマリネと木の芽のピューレにはソーヴィニヨン・ブランを。木の芽のハーバルな印象がワインに寄り添う



左からマネジャーの奥田和雄氏、明治屋商品事業本部副部長倉谷良一氏、シェフの加藤太輔氏

明治屋 ワイン亭
東京都中央区京橋
2丁目2-1
京橋エドグラン地下1階
03-3271-1879

「ザ・リッツカールトン京都」秋のワインイベント

京都、鴨川のほとりに佇むホテル「ザ・リッツカールトン京都」にあるイタリア料理のレストラン「ラ・ロカンダ」に、イタリアを代表する生産者「ガヤ」「カ・デル・ボスコ」が来日。ワインメーカーズディナーを開催します。秋の京都で、厳選されたワインとイタリア料理の美食を囲む贅沢なひとときをぜひご堪能ください。



ガヤ・ガヤ女史

「Gaja Wine Maker's Dinner」

日時：2019 年 11 月 30 日（土）
18：30 〜受付開始（「ザ・バー」にてアペリティフスタート）
19：00 〜ディナースタート
料金：31,621 円（税、サービス料別）
誰もが認めるイタリアワインの巨匠「ガヤ」。バルバレスコの偉大さを世界中に知らしめ、トスカーナのモンタルチーノとボルゲリへと進出。現在はシチリア・エトナでの現地プロジェクトが進行中という意欲的な生産者です。今回は経営の重要な仕事を任され、新たな挑戦を続けている長女ガヤ・ガヤ女史をお招きし、ワインのためのスペシャルコースと共に興味深いワイン造りのお話しをおうかがいします。

供出予定アイテム
『ガヤ エ レイ シャルドネ』『カ・マルカンダ』『ブルネッロ ディ モンタルチーノ ピエーヴェ サンタ レスティトゥータ』『バローロ コンテイザ』『バルバレスコ』

「Wine Makers Dinner Ca'del Bosco」

日時：2019 年 11 月 16 日（土）
18：30 〜受付開始（「ザ・バー」にてアペリティフスタート）
19：00 〜ディナースタート
料金：30,040 円（税、サービス料別）
イタリアはロンバルディア州東部で造られるスパークリングワイン“フランチャコルタ”。フランチャコルタ DOCG の今日の名声を築き上げた「カ・デル・ボスコ」より、オーナーのマウリッツィオ・ザネッラ氏が来日。一夜限りのスペシャルディナーを開催します。ご本人から情熱あふれるお話を直に聞く事のできるまたとないチャンス！ またこの日のために特別なヴィンテージワインも多数ご用意しました。



オーナーのマウリッツィオ・ザネッラ氏

供出予定アイテム
『フランチャコルタ リゼルヴァ キュヴェ アンナマリア クレメンティ 2008 年』『シャルドネ クルテフランカ ビアンコ 2001 年』『ピネロ 1998 年』『マウリツィオ ザネッラ 1999 年』

予約、お問い合せは「ラ・ロカンダ」075-746-5522 まで

ワイン王国の書籍案内

ホームページからも書籍が購入できます!

ワイン王国の出版案内　ワイン王国　検索　URL=http://www.winekingdom.co.jp/

日本各地の醸造元を訪ね歩いた山本博氏が著者、監修。
品質の向上が目覚しい日本ワインの現場と、ワイン造りに励む人々の奮闘を描く
「日本ワインを造る人々シリーズ」全5作。

『北海道のワイン 日本ワインを造る人々』



北海道全土の12生産者を取り上げ、ワイナリー設立の経緯や現状、ワインリスト、そして不屈の精神をもってワイン造りに夢と情熱をかける人々の物語を紹介する。

著者：山本博
定価：1800円＋税
ISBN：978-4-88073-155-1

『長野のワイン 日本ワインを造る人々2』



長野県各地の15ワイナリーを訪問。各ワイナリーの設立にまつわる物語や歴史、長野県におけるワイン造りの現状の紹介ほか、「長野県原産地呼称管理制度」についても掲載。

著者：山本博
定価：1800円＋税
ISBN：978-4-88073-175-9

『山梨のワイン 日本ワインを造る人々3』



日本のワイン大国である山梨県。日本ワインについて造詣が深い筆者が、53ワイナリーを徹底取材し、山梨県のワイン産業の今を鋭く描く。

残部僅少

著者：山本博
定価：1800円＋税
ISBN：978-4-88073-189-6

『東日本のワイン 日本ワインを造る人々4』



東北、関東、中部地方の36ワイナリーを取材。それぞれに異なる風土と歴史的背景の中、試行錯誤を重ねながらワインを造る人々の志とその現状をリポート。

監修：山本博
定価：2190円＋税
ISBN：978-4-88073-239-8

『西日本のワイン 日本ワインを造る人々5』



中部、近畿、四国、九州の2府16県に点在する33のワイナリーを取材し、変動著しい日本ワインの産地の"今"を浮き彫りにする。

監修：山本博
定価：2190円＋税
ISBN：978-4-88073-269-5



日本全国のワイナリーを網羅！
『日本ワインを造る人々』シリーズ
5巻セット限定ボックス!!
ワイン造りに励むけなげな男たちと女たちへ

「日本ワイン」がこれほど熱い注目を集めた時が、今まであっただろうか。全国各地で新たなワイナリーが生まれ、海外での認知度が高まり、地理的表示やワイン法の制定が議論される昨今、日本ワイン列島が激動の中にある。その現状を、鋭い視線で見つめ続けてきた山本博氏による意欲作が『日本ワインを造る人々』だ。シリーズ完結に当たり、変貌著しい『北海道ワイン』追録を付録とした限定セットを発売。これを読まずして、日本ワインを語ることなかれ！

『北海道のワイン』追録
20ページ冊子付き！
特別付録

［セット内容］
北海道のワイン／長野県のワイン
山梨県のワイン／東日本のワイン
西日本のワイン
北海道のワイン 追録／収納ボックス

監著：山本 博
定価：9781円＋税
ISBN：978-4-88073-283-1

発行：ワイン王国　発売：ステレオサウンド

株式会社ワイン王国
〒158-0098　東京都世田谷区上用賀5-12-11
TEL.03-5716-3222（販売部）　FAX. 03-5716-3226（販売部）　URL http://www.winekingdom.co.jp/

※ ㈱ワイン王国は、㈱ステレオサウンドと販売提携を結んでいます

WK Library お勧めブックガイド

『ワイン王国』が読んで選んだお勧めブックレビュー！
楽しくてためになる、ワインがもっと好きになる書籍をご紹介します。

『日本ワイン礼讃』

著／辰巳琢郎
主婦と生活社　本体価格1400円+税

日本ワインの魅力を発信し続けている俳優の辰巳琢郎氏。現在は、「日本のワインを愛する会」の会長でもある。訪れたワイナリーは200軒以上にものぼり、年間に約1000種類以上の日本ワインを飲んでいるという。本書は、「誰よりも日本ワインに触れ、飲んできた」と自負する著者独自のワイン論。特に、日本古来のブドウ品種である「ヤマブドウ」への思いは深く、ヤマブドウベースの日本ワインをプロデュースするほど。「ヤマブドウには日本のアイデンティティーがある」「世界に誇れる!ヤマブドウ」として、その魅力もたっぷりと語っている。日本ワインへの深い思いを綴った愛あふれる1冊となっている。



『やっぱり食いしん坊な歳時記』

著／辰巳琢郎
集英社　本体価格1400円+税

食通で知られる俳優、辰巳琢郎氏が忘れがたい味の記憶を綴ったエッセイ集。著者は「食いしん坊!万才」時代を彷彿させるかのように構想を練り、資料を漁り、電話取材や、時には食べ歩き、丸4年間毎月6日間かけて書いてきた連載の中で、特に記憶に残るエッセイがこの1冊にまとまっている。「箸休めクイズ」や「四季の食材INDEX」など知的なおまけ付き。元祖クイズ王らしい名言を交えつつ、カニ、枝豆、ミカン、サンマ、ウナギなど身近な、四季折々の48食材を深く掘り下げている。これを読んで、旬のものを味わい、うんちくをツマミに一杯やってはいかがだろう。



『高いワイン』

著／渡辺順子
ダイヤモンド社　本体価格1700円+税

世界の各地域を代表する一流ワイン約150種類が掲載。基礎知識と驚きのエピソードやウンチクが紹介されている。著者は、NYクリスティーズにて、アジア人初のワインスペシャリストとして活躍し、オークションに参加する富豪や経営者へのワインの紹介や指南をはじめ、ビジネスマンへのワインに関する教育も行う。1本数万円のワインから百万円超えのワインまで、飲むのではなく、資産となる「高い」ワインの数々を、写真と合わせてオールカラーで解説。読んでいるだけでワクワクする「高級ワインの世界」を感じる一冊となっている。



『Amazonソムリエが教える美味しいワインのえらび方』

著／原 深雪
CCCメディアハウス　本体価格1500円+税

これまで大勢の人々にお勧めワインの紹介をしてきたAmazonソムリエが、その経験を生かし、あなたにとっての「本当に美味しいワイン」の見付け方を教えてくれる。選び方の基本や、食事との合わせ方、飲みきれない時の保存方法まで、ワインを最大限に楽しむ方法をわかりやすく解説。また、産地や、ブドウ品種、歴史などのワインに関する基本的な情報も紹介されている。具体的なシチュエーション別のお勧めワイン、プロが認める1000円以下でも絶品のワインなど、お得情報も満載。気になったワインはすぐに購入できるQRコード付き。



『The WINE マグナムエディション ワインを極めたい人のマスター&テイスティングバイブル』

著／マデリン・パケット、ジャスティン・ハマック
日本文芸社　本体価格2700円+税

アメリカと日本でamazonランキング1位の前著『The　WINE ワインを愛する人のスタンダード&テイスティングガイド』をさらに増補改訂した一冊。300ページを超えるボリュームは、まさに「マグナムエディション」の名にふさわしい仕上がり。各品種がどんなスタイルのワインになるのか、料理とのマリアージュ、価格帯、アロマや味わいの特徴、次に試すべきワインなどを掲載。テイスティングガイドでは、アロマがひと目でわかるようになっている。生産地ガイドも強化、主要産地ではさらに地域を細分化し、細かく解説している。超難解なラベルの読み取り方も、複雑な産地別格付・区分も、図解によって、わかりやすく説明してくれている。



『奇跡の自然ワインを! ヴァン・ナチュールの名作300本』

著／シルヴィ・オジュロ、アントワーヌ・ジェルベル　訳／神奈川夏子
エクスナレッジ　本体価格2400円+税

効率第一のつまらない農業を変えようと、畑での重労働に耐え、微笑みを絶やさず、自然な栽培・自然な醸造に挑み続ける革新的なワイン生産者を紹介。250のヴィニュロンと300のワインが勢ぞろい。
先駆者である彼らの素顔を通じ、その仕事ぶり、歴史、そしてテロワールを伝えている。
本書は、専門的でありながら、遊び心にもあふれている。フランスのヴァン・ナチュールの一大イベント「ラ・ディーヴ・ブテイユ」の仕掛け人でもある著者が、ワイン大国フランスの最新情報を語る。



Recommend 01

今野書店

わざわざ行きたい西荻窪の本屋さん

JR総武線西荻窪から徒歩3分、多くの飲食店が立ち並ぶ先に『今野書店』がある。創業51年、『わざわざ行きたい街の本屋さん』にも紹介され、近隣の学校に教科書も納品している老舗の書店だ。2018年の50周年には、『コンノコ50thエディション』というフリーペーパーが発刊され、江口寿史氏のイラストが表紙を飾り、山田詠美さんの寄稿も掲載されている。

都心からも近く、住宅地や飲食店街として、とても利便性のいい街として知られている西荻窪。住んでいるのは、30代から50代のサラリーマンが多い。また、有識者が多く住んでいるため、店のターゲットは、知的好奇心のある読者。そのため、専門書よりも、人文学のような読み応えのある書籍を意識して、多く取りそろえている。

店先には、ジャンルを問わず、話題の書籍のチラシが貼ってあり、アットホームな外観で入店しやすい雰囲気を出している。また、チラシ以外にもこの話題の書籍は、20名ほどいるスタッフの中で気付いた人が、店のホームページで独特な世界観で紹介している。

また、地下のワンフロアは、コミック専門店として営業しているのも珍しい。よくあるアニメ専門の書店というよりも、大人が読んで満足できる充実した内容のコミックを揃えているのも特徴的だ。そのため、50代以上の利用者も多く、店内も落ち着いた雰囲気で、ゆっくりとコミックを選ぶことができるのもうれしい。



■住　所　東京都杉並区西荻北3丁目1-8
■時　間　平日・土曜　10:00～23:00／日曜・祝日　10:00～22:00
■定休日　年始
■ＴＥＬ　03-3395-4191

Recommend 02

啓文堂書店 高幡店

タリーズコーヒー高幡店とコラボ

東京都日野市、京王高幡不動駅直結の京王高幡ショッピングセンター内に『啓文堂書店　高幡店』がある。駅直結なので、雨にも濡れず、ショッピングセンター内で買い物をしたついでに立ち寄れる便利な書店だ。

啓文堂書店は、京王線・井の頭線沿線地域を中心に店舗を展開、現在では20店舗以上が営業している。独自に、啓文堂書店と出版社の担当者との推薦で選定された候補作を、啓文堂書店全店で「候補作フェア」とし、一カ月間販売した中で、もっとも売上の高い作品を「啓文堂大賞」としてホームページ上で公開。また、おもしろい試みとして、小さなローカル出版社フェアを継続的に実施しており、スタッフ手書きのPOPや特別コーナーを設けたりして紹介している。SNSでの話題書のお勧めやイベントの告知なども充実している。

高幡店は、都心の郊外にあり、会社帰りのサラリーマンや、地元の人たちが多く利用している。モノレールの乗り入れが始まってからは、学生の利用が増え、朝から、買い物する学生も多く見かける。文房具コーナーも充実していて学生には便利に使えてありがたい。また、9月には、タリーズコーヒーとのコラボで「BOOK&CAFE」をオープン。１人3冊までは、購入前の本をタリーズコーヒーに持って行き、読むことができる。店内は、落ち着いたおしゃれな空間になっていて、ゆっくりとコーヒーを飲みながら本を読むことができる。



■住　所　東京都日野市高幡116-10
■時　間　平日　9：00～22：30／土・日祝　10：00～22：00
■定休日　無休（2月に1日）
■ＴＥＬ　042-592-2711

充実した品ぞろえを誇るこだわりのワインショップをご紹介！
「ブラインド・テイスティング」5ツ星ワインが買えるお店（★★★★★）も要チェック！

関東

酒バッカス

茨城県水戸市平須町 1901-6
■ TEL ／ 029-243-8881 ■ FAX ／ 029-243-8810
■時間／ 10:00-20:00
■休日／火曜休 ■ E-mail ／ info@wineya.com
■ HP ／ http://wineya.com/

スローワイン・スローフード万歳！

人生は短い。まずいワインを飲んでる暇はない！
優れた造り手のワインをセレクト。

マキノ酒店（有）



コンセイエ
牧野 菊生

千葉県富里市日吉台 5-10-7
■ TEL ／ 0476-93-2200 ■ FAX ／ 0476-93-7548
■時間／ 8:30-20:00 ■交通／京成線成田駅から車で５分
■休日／水曜休 ■ E-mail ／ kikuo@winedou.co.jp
■ HP ／ http://www.winedou.co.jp/

自然派・小農家手造りマキコレワイン

金井麻紀子さんセレクトのマキコレワインです。酸化防止剤を極力抑えた自然派です。どのワインもピュアでみずみずしく美味しいワインです。低収量、手摘みにて濃縮感があります。ぜひ飲んでみてください！こんなワインが飲みたかった！との声が圧倒的です。

AUTHORITY select（オーソリティ セレクト）

東京都江東区亀戸 1-42-20
■ TEL ／ 03-5627-7861 ■ FAX ／ 03-3684-6038
■時間／ 10:00-17:00
■休日／土日 ■ E-mail ／ s-authority_2@shop.rakuten.co.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/s-authority/

ワインがあるからたのしいまいにち♪

ワイン、焼酎、清酒をはじめとした、お酒のある「たのしいまいにち」をご提案します。

ワインプラス自由が丘

東京都世田谷区奥沢 2-38-9
■ TEL ／ 03-3724-4146
■時間／ 11:00-20:00
■休日／無休 ■ E-mail ／ info@excellar.jp
■ HP ／ http://www.excellar.jp/

深くてやさしいワインショップ

eX-CELLAR がワインプラス自由が丘と名前を変えて新しく生まれ変わりました。デイリーワインから高級ワインまで、常時 1000 アイテム以上の品揃えです。自由が丘ワインスクールと併設された本格派のラインナップとわかりやすさが自慢です。ワイン通はもちろん、ビギナーもお気軽にいらしてくださいね。



ワイン王国

お勧めショップ情報

書店では発売と同時に売り切れてしまう『ワイン王国』を、
あなたの街のワインショップで手に入れることができます。
この機会にぜひ、お気に入りのショップをお探しください！

ワイン王国No.113ブラインド・テイスティング ★★★★★1000円台で見つけた世界のシャルドネ

全国のお勧めショップ各店では、P151 ～ 159 の『5 ツ星探究ブラインド・テイスティング』で紹介しているワインを購入することができます。お取り扱いのあるショップに限り、データ内に 5 ツ星ワインの番号（下記の1～7と対応）を明記してあります。

5 ツ星ワイン在庫あり （例）★★★★★ 1 2 3 4 5 6 7

なお、データについては 2019 年 9 月時点のものを掲載しております。品切れの場合もございますので、ワインの在庫については、各ショップにお問い合わせください。

1 コノスル シャルドネ レゼルバ・エスペシャル ヴァレー コレクション 2017 年



Cono Sur Chardonnay Reserva Especial Valley Collection
生産者：ヴィーニャ・コノスル
1408 円（税込）
問 ㈱スマイル
P.153 上をご覧下さい。

2 サンテ シャルドネ 2018 年



Santé CHARDONNAY
生産者：ドゥデ・ノーダン
1540 円（税込）
問 ミリオン商事㈱
P.153 下をご覧下さい。

3 ハーディーズ・リドル シャルドネ 2018 年



Hardys Riddle Chardonnay
生産者：ハーディーズ
1024 円（税込）
問 アコレードワインズジャパン㈱
P.154 上をご覧下さい。

4 シャルドネ 2017 年



Chardonnay
生産者：ラヴィス
1540 円（税込）
問 ヴィーノフェリーチェ
P.154 下をご覧下さい。

5 ワインメーカーズ・ノート シャルドネ 2018 年



Winemakers Notes Chardonnay
生産者：アンドリュー・ピース
1408 円（税込）
問 GRN ㈱
P.155 上をご覧下さい。

6 デュマネ シャルドネ 2018 年



Dumanet Chardonnay
生産者：ヴィニュロン・ドュ・ナルボンヌ
1430 円（税込）
問 マルカイコーポレーション㈱
P.155 下をご覧下さい。

7 サレント・トルマレスカ シャルドネ 2017 年



Salento Tormaresca Chardonnay
生産者：トルマレスカ
1694 円（税込）
問 アサヒビール㈱
P.156 上をご覧下さい。

関東

インターネットワイン専門店　ワインキュレーション㈱［京橋ワイン］

東京都中野区中野 2-30-5 中野アーバンビル 5F
■ TEL ／ 0120-070-880　■ FAX ／ 03-5342-0766　■時間／ 9:30-17:30
（実店舗はありません）　■休日／土日祝　■ E-mail ／ info@kbwine.com
■ HP（本店）／ http://www.kbwine.com　■ HP（楽天）／ http://www.rakuten.ne.jp/gold/kbwine/　■ HP（Yahoo!）／ http://store.shopping.yahoo.co.jp/kbwine/

世界からコスパに優れた安旨ワインをお取り寄せ

世界各地から産地や造り手の本質が明瞭に表現されたワインを選び、もしくは自ら探索し、お客様に最適なサービスにてお届けいたします。常時 1,500 種類を超える品揃えを適切に保管しております。E メールやお電話（フリーダイヤル）にてご相談いただければお客様のお好みとご予算に合ったワインをオススメいたします。送料全国一律 ¥514、税込 1 万円以上のお買い上げで全国送料無料サービスも実施中。

リカーズ ハセガワ 北口店

東京都中央区八重洲 2-1　八重洲地下街北 1 号
■ TEL ／ 03-3271-4085　■ FAX ／ 03-3276-0691
■時間／終日 10:00-20:00（月～日）
■休日／元旦のみ　■ E-mail ／ sakehase03@mub.biglobe.ne.jp
■ HP ／ http://www.hase-kita.com

イタリアをはじめ充実の品揃え!

JR 東京駅から約 5 分、八重洲地下商店街のワインショップです。幅広い品揃えですが、特にイタリアワインに力を入れています。デイリーワインはコストパフォーマンスの高い最高のものをセレクト。マニア垂涎の貴重なワインも多数。シャンパン、ポート、シェリーなども豊富です。

★★★★★ 1 6

スターリカーズ i- ショップ



シニアソムリエ
室星 修一

神奈川県川崎市川崎区藤崎 1-13-12
■ TEL ／ 044-221-8941　■ FAX ／ 044-245-0820
■時間／ 9:00 ～ 17:00
■休日／土・日・祝　■ E-mail ／ ishop@murohoshi.co.jp
■ HP ／ http://store.shopping.yahoo.co.jp/stary/

ワイン・地酒の事ならスタリカへ

こだわりのワイン・地酒・焼酎などを多数ご用意しております。美味しく・楽しく・健康的にお酒を嗜む喜びを皆様にお伝えする為に、またお客様にリーズナブルなお値段でご提供できるように努力しております。メルマガではお得なクーポンの発行もしておりますので、お見逃しなく。

★★★★★ 1

e-shop NIGITA（イーショップ・ニギタ）



神奈川県座間市相武台 1-34-3
■ TEL ／ 046-257-0355　■ FAX ／ 046-257-0510
■休日／日曜・祝日　■ E-mail ／ e-shop@nigita.co.jp
■ HP ／ http://nigita.jp/eshop/
http://ameblo.jp/e-shop-nigita/

1 万 5 千円以上のお買い上げで送料無料!

神奈川県央地区を中心に酒の専門店として展開しているリカーランドトップの通販部です。弊社は飲食店さま向けの卸売りもしており、プロ向けの品ぞろえにも自信があります。ワインのほか、希少なウイスキーやリキュールも多数。質の良い美味しいワインをより手ごろな価格で提供したい! という思いで自社輸入を始めました。当店でしか買えないワインをぜひお試しください。
■■■お探しのワインがございましたらお気軽にどうぞ■■■

鴨宮かのや酒店



コンセイエ
今井 博

神奈川県小田原市南鴨宮 2-44-8
■ TEL ／ 0465-47-2826　■ FAX ／ 0465-47-0397
■時間／ 10:00-19:00　■交通／ JR 東海道線鴨宮駅から徒歩 2 分
■休日／火曜休　■ E-mail ／ kanoya@muf.biglobe.ne.jp
■ HP ／ http://www5a.biglobe.ne.jp/~kanoya/

愛すべき真の日本ワインを!

1000 円以下のデイリー物から特級ワインまで、価格以上のおいしい、味に自信のあるワインを取り揃えています。最近、小さな蔵の自然派ワインと日本ワインに力を入れています。詳細は当店ホームページ「かのや酒遊館」で。試飲会の情報も載っています。

関東

ワイン通販 エノテカ・オンライン

東京都渋谷区広尾 5-19-9 広尾 ON ビル 3 階
■ TEL ／ 0120-81-3634　■ FAX ／ 0120-81-3630
■時間／ 10:00-18:00
■休日／無休　■ E-mail ／ support@enoteca.co.jp
■ HP ／ http://www.enoteca.co.jp

安心のクオリティワインを、最高のコンディションでお届け!

国内外に 60 店舗以上を展開するワインショップ「エノテカ」のオンライン・ショップ。『シャトー蔵出し』『ドメーヌ蔵出し』、つまり世界各国のワイナリーと直接取引することにこだわり、安心のクオリティワインを最高のコンディションでお届けいたします。さらにショップと共通で使えるポイントも貯まります。稀少なバックヴィンテージワインや送料無料の充実のワインセットをご用意して皆さまのアクセスをお待ちしております。

カーヴ ド リラックス



内藤 邦夫

東京都港区西新橋 1-6-11
■ TEL ／ 03-3595-3697　■ FAX ／ 03-5510-3818
■時間／ 11:00-20:00
■休日／無休　■ E-mail ／ info@cavederelax.com
■ HP ／ http://www.cavederelax.com

インターネット店大好評営業中!

インターネット・ワインショップ " カーヴドリラックス・ドットコム " へぜひ一度お越し下さい。ネット店限定のレアワインや超破格のワインセットが続々登場。毎日更新しているスタッフの本音ブログの人気も赤丸急上昇中。
安くて美味しいワインならおまかせ下さい！

VINOSITY domi（ヴィノシティ・ドミ）

東京都千代田区神田須田町 1-25-4 マーチエキュート神田万世橋 1F
■ TEL ／ 03-5295-5575　■ FAX ／ TEL と同じ
■時間／月～土 11:00 ～ 21:00、日・祝 11:00 ～ 20:00
■休日／施設に準ずる
■ E-mail ／ domi@charpente.jp
■ HP ／ http://charpente.jp/

笑顔になれるこだわりのワインを

神田のワイン居酒屋「VINOSITY」のコンセプトである「ワインを気軽においしく愉しんで、ワインを好きになっていただく」を、ワインショップとしてご自宅でワインを愉しめるよう提案を致します。ワインは、スタッフ自ら産地に足を運びセレクトしております。

㈲播磨屋

東京都八王子市明神町 4-6-12 ザ・ビー八王子 3F
■ TEL ／ 042-673-7108
■ FAX ／ 042-673-7109
■時間／ 10:00 ～ 17:00
■休日／土・日・祝日　■ E-mail ／ harimaya@w-harimaya.co.jp
■ http://www.w-harimaya.co.jp

ポルトガルワインの揃う店

国名からもうかがえるように、葡萄牙はワインの宝庫。播磨屋はポルトガルワインを専門に扱って 26 年。爽やかなヴィーニョヴェルデ（緑のワイン）、太陽の恵みをいっぱいに受けた美味しい赤、すっきりした白、伝統のポートなど、ヴァラエティに富むワインの品ぞろえが豊富です。



関西

吹田のワイン屋 紀の国屋


大野英雄

大阪府吹田市山手町 1-7-30
■ TEL ／ 06-6388-2105　■ FAX ／ 06-6388-1456
■時間／ 8:00-20:00
■休日／日曜休　■ E-mail ／ fwin9093@mb.infoweb.ne.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/wine-kinokuniya/

こだわってドイツワイン!

世界中のワインを網羅しつつこだわってドイツ。ドイツワインケナーで全国２位に選ばれた店長厳選のドイツワインは、きっと貴方のドイツワインの印象を大きく変えてしまうでしょう。毎月第３木曜に色んなテーマでワイン会を 19 時から開催しています。

Wine Store Wassy's


シニアソムリエ
鷲谷 良亮

大阪府大阪市天王寺区六万体町 5-13　W ビル 1F
■ TEL ／ 06-6774-8866　■ FAX ／ 06-6774-8867
■時間／ 11:30-21:00
■休日／年中無休　■ E-mail ／ shop@wassys.co.jp
■ HP ／ http://www.wassys.co.jp/

ワインもスタッフも個性派揃い!

ワイン大好きなスタッフが､実際に飲んで納得したワインをセレクト。得意のカリフォルニア、オーストラリア等、新世界だけでなく独自の視点で選んだ、ヨーロッパワインの品揃えにも定評あり！ 1000 種類を超える品揃えはネットショップでもご利用頂けます！

★★★★★ 4 5





東海

かのや本店


コンセイエ
石垣 専弥

静岡県駿東郡清水町新宿 180
■ TEL ／ 055-975-0106　■ FAX ／ 055-973-6454
■時間／ 9:30-18:30　■休日／日曜・祝日休
■ E-mail ／ kanoyahn@mb.infoweb.ne.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/e-kanoya/

選ぶ楽しさ&値頃感!

値頃感があり、友達感覚で楽しく飲めるワインの品揃えを心掛けています。日本酒も充実しています。詳しくは HP をご覧ください。

桜井酒店


コンセイエ、シニアワインアドバイザー
桜井　功

静岡県牧之原市地頭方 935-3
■ TEL ／ 0548-58-0126　■ FAX ／ 0548-58-0126
■時間／ 11:00-21:00　■休日／水曜休
■レストランでのワインと料理の食事会、ワインセミナー、
店内無料・有料試飲あり

食卓の歓びを

ワインは学ぶものではなく、楽しむもの。まずは、好きな料理とワインでスタート。少し迷ったら御相談下さい。主役は料理であり、テーブルを囲む人々です。そんな笑顔の食卓に当店のワインがあれば幸せです。ホテル、レストランへの納品、ソムリエの仕事、ワイン会などで留守がちです。ご来店の際にはご一報いただけば幸いです。

カーヴミツクラ


シニアソムリエ、チーズプロフェッショナル
土岐 和枝

愛知県名古屋市中区栄 1-13-7
■ TEL ／ 052-221-1139　■ FAX ／切り替え
■時間／ 11:00 ～ 21:00
■休日／無休　■ E-mail ／ cavemitsukura@kj9.so-net.ne.jp
■ HP ／ http://cave-mitsukura.com

貸出スペースのあるワイン専門店

フランスワインを中心に充実の品揃え。グランヴァンとシャンパーニュの専用セラーもあります。毎月試飲会も開催中。

関西

リカーマウンテン RAKZAN 三条御前


店長
澤井 基宏

京都府京都市中京区 西ノ京東月光町 1-8
■ TEL ／ 075-842-5123　■ FAX ／ 075-842-5111
■時間／ 10：00 ～ 22：00
■休日／年中無休　■ E-mail ／ sjo@likaman.co.jp
■ HP ／ http://www.likaman.co.jp

探していたワインが見つかるかも

コストパフォーマンスの高い 1000 円以下のワインから、今や市民権を得た自然派ワイン、マニア垂涎のレアワインまで、1200 アイテムを超える品揃えを誇ります。又、6 メートルある巨大ワインセラーには徹底した品質管理下でグランヴァンを取り揃えておりますので、安心してお買い求め下さい。

インターネット・ワインショップ ヴェリタス

大阪府泉佐野市上町 1-808-3
■ TEL ／ 0724-61-2055　■ FAX ／ 0724-69-1247
■時間／ 10:00-18:00
■休日／日曜休　■ E-mail ／ veritas@winepress.co.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/veritas/

自社直輸入直販!日本一新鮮旨い

海外へ出向いて本気でいいワインを足で探しています。温度管理は蔵からずっと温度 15 度、湿度 70% でワインの鮮度は日本一。品質管理の経費は惜しみません。中間業者を全てカットし、不要なマージンを削減したち＆良心的価格。有名蔵ワインも直輸入多数。鮮度、品揃え、価格日本一。

九州

（株）古武士屋

福岡県北九州市小倉北区熊本 1-1-3
■ TEL ／ 093-923-5555　■ FAX ／ 093-923-6000
■時間／ 10:00-19:00（日曜のみ 11:30 ～ 18:30）
■休日／祝日・連休・正月・盆休　■ E-mail ／ kobusiya@d5.dion.ne.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/kobusiya/

貴方のワイナリーでありたい!

創業大正 7 年。早くからワインを取り扱い、地元では業務用の酒屋として営業してきましたが、現在インターネットでの販売もしています。フランス、イタリアを中心に世界のデイリーワインからレアワイン迄、幅広い品揃えで皆様をお待ちしております。

ワインセラー　パリ 16 区


寺原 信博

宮崎県宮崎市中央通 1-17
■ TEL ／ 0985-31-0822　■ FAX ／ 0985-31-0833
■時間／ 11:00-23:00
■休日／月曜休
■ HP ／ http://www.rakuten.co.jp/wineparis16/
■ E-mail ／ paris16@wineparis.co.jp

お宝ワイン、ここにあり!

30 年 10 月 1 日をもちまして宮崎市の中心街に移転オープン致しました。
デイリーからプレミアムまで、特にカリフォルニアワインの品ぞろえには自身があります。是非、ご来店くださいませ。







関西

ワインギャラリー・コレット


ワイン・WEB 責任者／ソムリエ
中谷 正樹

兵庫県姫路市福中町 12
■ TEL ／ 079-288-0388　■ FAX ／ 079-281-9631
■時間／月～土 11:00-21:00、日・祝 11:00-19:00
■休日／無休　■ E-mail ／ info@wine-collette.com
■ HP ／ http://wine-collette.com

デイリーワイン～こだわりワイン

厳選したお手頃ワインから個性あるハイクラスワインまで、それぞれのレンジの中でのコストパフォーマンスにこだわっています。また、ワイン選びのお手伝いをする際には、ワインの使用用途やお話の中で感じ取ったお客様の味覚の個性を考慮したご提案を心掛けております。

ワインショップ Vin du 268（ヴァン・ド・にろや）


大西　力

兵庫県神戸市北区道場町道場 128
■ TEL ／ 078-951-2324　■ FAX ／ 078-951-2435
■時間／ 10:00-19:00
■休日／火曜休・第 3 水曜日　■ E-mail ／ vindu268.staff@vindu268.shop
■ HP ／ https://www.facebook.com/Vindu268/

あなたが好きと云ったから

真心込めて選びたい。ワインの美味しさは価格の高低ではなく、その方にいかに合うかどうかが重要と、いつも選ばれる方の立場になってワインをお勧めしています。定温倉庫でコンディションを整えて、いつでもご要望にお答えできるように、ご用命をお待ちしております。

フォーティーセブンリカーズ


コンセイエ、シニアワインアドバイザー
岡田　功

兵庫県赤穂市中広 2（赤穂センターモール内）
■ TEL ／ 0791-45-3330　■ FAX ／ 0791-45-3090
■時間／ 10:00-20:00
■交通／ＪＲ赤穂線播州赤穂駅から徒歩５分
■休日／無休　■ E-mail ／ ako47@apost.plala.or.jp
■ HP ／ http://www.liquors47.com/

とっておきワインが見つかる店

「塩」と「忠臣蔵」で有名な赤穂市にあり、有名ではないけれど価値ありのお買い得ワインを多くそろえています。

ワインギャラリーひろせ うきうきワインの玉手箱


オーナー、ワインアドバイザー
広瀬 晋作

和歌山県和歌山市紀三井寺 630-4
■ TEL ／ 073-441-7867　■ FAX ／ 073-441-7868
■時間／ 10:00-20:00　■休日／日曜休
■ E-mail ／ wine-hirose@wine-hirose.ne.jp
■ HP ／ http://www.rakuten.ne.jp/gold/wineuki/

世界のワインが5000種類！

5 大ワイン騎士のタイトルをもつオーナー厳選の世界のワインが「現地のすばらしい状態のまま、現地の価格でお客様のお手元まで」を合い言葉にスタッフ一同、気合を込めて頑張っています。当店限定ワイン、古酒も続々入荷中!!　どんな事でもお気軽にお電話下さい。

中国

㈱リカーズ 横川店


ワインアドバイザー
廣沢 万知子

広島市西区横川町 3-2-36 フレスタ横川店内 2F
■ TEL・FAX ／ 082-503-6200
■時間／ 9:00-23:00
■休日／元日休

ゆったり選べるワインの空間

食品スーパー・フレスタの中にあるお酒専門店です。デイリーワインからボルドー 5 大シャトーまで約 500 アイテムの品ぞろえで皆様をお待ちしております。今晩のおかずの買い物ついでに、美味しいワインをお探しください。また、全国の地酒やレアな焼酎なども多数取り揃えております。

お勧めショップ クローズアップ

毎号全国各地のワインショップを紹介している『ワイン王国』の「お勧めショップ」。
誌面で紹介するのは、豊富な品ぞろえと卓越したワインの知識で、日々お客さまを温かく迎えてくれる素敵なお店ばかりです。『ワイン王国』が自信を持って紹介する魅力的なワインショップをご案内します。

リカーランドトップ（e-shop NIGITA）

ワインラヴァーの強い味方
幅広いワインがそろう

Shop Data

■住所　神奈川県座間市相武台 1-34-3
■ TEL　046-257-0355　■ FAX　046-257-0510
■ E-mail：e-shop@nigita.co.jp
■休日　日曜・祝日
■ HP　http://nigita.jp/eshop/
http://ameblo.jp/e-shop-nigita/

今年創業40年を迎えた酒の卸売り「饒田（にぎた）」の小売部門「リカーランドトップ」は、1994年に神奈川県相模原市に1号店を出店して以来、神奈川6店舗、東京1店舗を展開、2011年にオンラインショップ「e-shopNIGITA」を開設した。実店舗では近隣住民だけでなく、お得な商品を求めて他県から足繁く通うお客さまも多いため、どのショップも駐車場を完備。荷物は車まで運んでくれるというポーターサービスを実践しており、ついたくさん買い込んでしまいそうになる。

同店では300円台のワインから数十万円のワインまで実に幅広く、フランス、イタリアを中心に常時600本以上のアイテムを取りそろえている。

「最近では、2000円以上の日本ワインも少しづつ売れるようになってきました。また1000円前後で販売しているイタリア、プーリア州の固有品種ネロ・ディ・トロイアのワインが大ヒットしました」

こう語るのは「リカーランドトップ」本部の白鳥恵亮氏。このようにボルドー格付けシャトーやブルゴーニュの特級畑などのグラン・ヴァンはもちろんのこと、まだあまり知られていない産地や品種なども積極的に取り入れている。業務用取引用のワインがベースとなっているため、一般小売店ではあまり見かけないようなアイテムも数多くそろえることができるのだ。

「全店とはいきませんが、ソムリエ資格所有者もいます。社員一同ソムリエ資格取得に向け日々精進しています。資格はとれていなくても、飲むリエ歴10年超えは多数在籍（笑）」と白鳥氏。月に一度、よりお得な価格でワインが購入できるセールも開催しているので、こまめにチェックしたい酒販店だ。





ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2019 November

No.113

（2019年10月4日発売）

Staff

主宰・発行人/原田 勳
編集長/村田惠子
編集/平田和子　河野恵子
広告企画/大久保絵美
編集協力/石川隆治郎　植村力子
　　　　安井康一　原田有里江
デザイン/グリッド有限会社
編集部/ワイン王国編集部
　　　〒104-0045
　　　東京都中央区築地2-2-7
　　　築地フロントビル5階
　　　TEL 03-3541-3553
発行・販売/株式会社ワイン王国
　　　〒158-0098
　　　東京都世田谷区上用賀5-12-11
　　　TEL 03-5716-3222（販売部）
　　　FAX 03-5716-3226（販売部）
販売提携/株式会社ステレオサウンド
　　　（ワイン王国出版事業部）
印刷・製本/サンケイ総合印刷株式会社

Chairman/Publisher/Isao HARADA
Editor-in-Chief/Kei MURATA
Editors/Kazuko HIRATA　Keiko KONO
Advertising Director/Emi OKUBO
Editing Support/Ryujiro ISHIKAWA　Rikiko UEMURA
　Koichi YASUI　Yurie HARADA
Design/Grid Co., Ltd.
Publishing Company/©The Wine Kingdom Publishing Inc.
Sales/Stereo Sound Publishing Inc.
Printed by Sankei Sogo Printing Co., Ltd.

114 号『ワイン王国』次号予告　2019 年 12 月 5 日発売（予定）

NEXT ISSUE

追　悼

「ヴィーノ・デッラ・パーチェ」
内藤和雄ソムリエを偲んで

イタリア ワイン

イタリアワイン界の第一人者として長年にわたり数々の功績を残されました
「ヴィーノ・デッラ・パーチェ」の内藤和雄氏が9月 22 日に急逝されました。
ワイン王国でも創刊当初より何度も特集にご登場いただき
私たちにイタリアワインの素晴らしさを教えてくださいました。
内藤ソムリエに敬意を表するとともに追悼企画をお届けします。

現地取材

フランス シャンパーニュ メゾンの肖像／クレマン・ド・ブルゴーニュ

イタリア エレガントブルネッロ／アルト・アディジェ紀行

年末年始の決定版! 神スパ7

ブラインド・テイスティング「年末年始に飲みたいワイン」

掲載ワインの販売元　輸入元　問い合わせ先一覧

名称	TEL	名称	TEL	名称	TEL
アグリ㈱	045-212-5588	熊本ワイン㈱	096-275-2277	ファームストン㈱	03-3761-5354
アコレード・ワインズ・ジャパン㈱	03-5791-3337	GO-TO WINE	03-5770-2316	㈱ファインズ	03-6732-8600
㈲朝日町ワイン	0237-68-2611	国分グループ本社㈱	03-3276-4125	㈱フィラディス	045-222-8871
アサヒビール㈱	0120-011-121（お客様相談室）	サッポロビール㈱	0120-207-800（お客様相談室）	㈱フードライナー	078-858-2043
アズマコーポレーション	03-5275-3333	㈱サンティール	03-3544-1235	福山黒酢㈱	0120-028-962
㈱アルカン	03-3664-6591	サントリーワインインターナショナル㈱	0120-139-380（お客様センター）	富士貿易㈱	0120-990-177
㈲アルコトレード・トラスト	03-5702-0620	GRN㈱	03-5719-7423	Heavenly Vines	03-5773-5033
㈱アンフィニー	06-6243-2160	JSRトレーディング㈱	03-6218-3814	星野リゾートリゾナーレ八ヶ岳 八ヶ岳ワインハウス	0551-36-5111
㈱イタショク	075-361-3366	ジェロボーム㈱	03-5786-3280	マルカイコーポレーション㈱	06-6441-8983
㈱イニシア	06-4305-7488	ジオヒルズワイナリー	0267-48-6422	三国ワイン㈱	03-5542-3939
㈱岩の原葡萄園	025-528-4002	シャトー酒折ワイナリー㈱	055-227-0511	ミナト・ワイン・インポート（小林商店）	03-3315-1331
㈱ヴァンクロス	03-6450-3687	㈱ショーブル ドメーヌヒデ	090-7219-6183	ミリオン商事㈱	03-3615-0411
ヴァン シュール ヴァン	03-3580-6578	㈱スマイル	03-6731-2400	ムカドワインズジャパン	092-214-0077
㈱ヴァンパッシオン	03-6402-5505	㈱高畠ワイナリー	0238-57-4800	メルシャン㈱	0120-676-757
ヴィーノ・フェリーチェ	03-5402-6644	ディオニー㈱	075-622-0850	㈱モトックス	0120-344101
㈱ヴィノラム	03-3562-1616	㈲東京実業貿易	03-5980-9898	モンテ物産㈱	0120-348566
ヴィレッジ・セラーズ㈱	0766-72-8680	㈱ドラフトワイン・システム	078-995-0870	㈱ラシーヌ	03-6261-5125
ヴォガジャパン	045-594-9880	㈱中川ワイン	03-3631-7979	㈱ラック・コーポレーション	03-3586-7501
STH Earth ㈱	0467-50-0225	㈱nakato	03-3405-4222	㈱リクレインサポート	03-5722-7835
㈱オーバーシーズ	03-5779-7545	日欧商事㈱	0120-200105	ロイヤルリカー㈱	03-3440-0622
オルカ・インターナショナル㈱	03-3803-1635	日本酒類販売㈱	0120-866-023	㈱ローヤル オブ ジャパン	03-3715-8273
キッコーマン食品㈱	0120-120358（お客様相談センター）	日本リカー㈱	03-5643-9770	ワインダイヤモンズ㈱	03-6804-2800
木下インターナショナル㈱	075-681-0721	㈱ノンナ アンド シディ	03-3748-2899		
㈱グッドリブ	03-5250-6139	㈱八田	03-3762-3121		

Classic Bar ~in Blue Rose vol.7~

"Classic Bar"史上最高峰ヴィンテージワイン、登場。
一流アーティストとの洗練された大人の"Bar time"

10.23(wed) 24(thu) 25(fri) 開演19:00(開場18:30) 26(sat) 開演14:00(開場13:30)

会場：サントリーホール・ブルーローズ

［第1部］トークライブ　［第2部］リサイタル&トーク



［全4公演］
久保 將（シニアワインアドバイザー）



©井村重人

［10.23-24］
三浦一馬（バンドネオン）
中島 剛（ピアノ）



©Akira Muto

［10.25-26］
田部京子（ピアノ）



ジャパンプレミアム
高山村産シャルドネ2018
デュオダミスペシャル
アッサンブラージュ2015

［10.23-24］ピアソラ：『タンゴの歴史』より「酒場1900」
マルコーニ：さよならのワイン／ピアソラ：リベルタンゴ ほか

［10.25-26］ドビュッシー：月の光／シューマン：トロイメライ
シューベルト=リスト：ウィーンの夜会 ほか

■飲食物提供終了後にご来場された場合も、チケット代の払戻し等には一切応じかねます。■未成年者のご入場はお断りいたします。■ご来場には公共の交通機関をご利用ください。■車椅子をご使用されるお客様のご予約は、クラシック事務局にてお申し受けいたします。■第2部の演奏中はご入場できません。■演奏曲目、曲順などが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

詳しくは クラシックバー 検索

料金：7,500円（全席指定・税込 グラスワイン2杯、オードブル付）

主催・制作：フジテレビジョン　協力：サントリーホール ／ サントリーワインインターナショナル

TOSHIBA Grand Concert 2020 the 39th

サントゥ=マティアス・ロウヴァリ指揮
エーテボリ交響楽団



三浦文彰
（ヴァイオリン）

2020. 2｜28（金）
開演19:00（開場18:30）
ミューザ川崎シンフォニーホール
ショスタコーヴィチ：
ヴァイオリン協奏曲第1番
（ヴァイオリン：三浦文彰）
シベリウス：
交響曲第2番　ほか



まさに、鬼才。

2020. 3｜8（日）
開演14:00（開場13:30）
サントリーホール
ベートーヴェン：
ピアノ協奏曲第2番
（ピアノ：児玉麻里）
ショスタコーヴィチ：
交響曲第5番　ほか



児玉麻里
（ピアノ）

©Kaapo Kamu（サントゥ=マティアス・ロウヴァリ）／©Yuji Hori（三浦文彰）／©Vincent Garnier（児玉麻里）

次世代を牽引する注目のマエストロ、ロウヴァリ。23年ぶりに来日の北欧名門、エーテボリ響と紡ぐ至高の音楽。

チケット料金（全席指定・税込）　S席13,000円　S席プログラム付 13,500円　S席リハーサル鑑賞付 13,000円（2/28川崎公演のみ）
A席11,000円　B席9,000円　C席7,000円　D席5,000円　学生席3,000円

■S席リハーサル鑑賞付・学生席は、フジテレビダイレクト・ぴあにて販売しています。座席数に限りがございます。■プログラム会場販売価格1,000円。■病気やその他都合により、出演者、曲目、曲順が変更になる場合がございます。予めご了承ください。■未就学児童のご同伴やご入場、お子様を膝の上にお乗せになりながらの鑑賞はご遠慮ください。
■クラシック事務局では車イス席のお取り扱いのみとなります。

＊兵庫、名古屋、金沢、福岡、広島、仙台での全国ツアーも行います。
詳細は、公式サイトをご覧ください。

東芝グランドコンサート 検索

主催・招聘・制作：フジテレビジョン　提供：株式会社 東芝　後援：スウェーデン大使館　産経新聞社　協力：ミューザ川崎シンフォニーホール（2/28公演）　サントリーホール（3/8公演）

チケット発売窓口：フジテレビダイレクト　http://fujitvdirect.jp/　チケットぴあ、ローソンチケット、イープラス、ほか　問：クラシック事務局0570-012-666（平日12:00～17:00※12/30～1/3休み）